IL CONFETTURIERE PIEMONTESE

CHE INSEGNA

LA MANIERA DI CONFETTARE FRUTTI IN DIVERSE MANIERE

Far Biscottini, Marzapani, Canestrelli, Acquavita, Sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal Arte.

IN TORINO 1790.

PRESSO BELTRAMO ANTONIO RE.

INTRODUZIONE

IL Confetturiere è quello, che fabbrica confetture, marzapani, biscotterie, e cento altre cose diverse fabbricate col zucchero. Sembra, che quest' arte sia stata inventata per allettare il gusto in altrettanti modi, quanti ella produce lavori diversi. Non v' ha frutto, fiore, seme, pianta, per quanto sia egli buono in natura, cui dar non si possa un sapore più grato, e dilettevole, oltre di somministrare alle mense dei gran signori il più bell' ornamento delle tavole; onde quest' arte può eseguire col zucchero stesso, ogni sorta di disegni, figure, ed anche dei pezzi di architettura.

Tutte le spezie di confezioni si riducono ad otto sorta, cioè confezioni liquide, e secche, marmelate, e gelatine, paste, e conserve, frutti canditi, e confetti.

Le CONFEZIONI LIQUIDE *sono quelle, i cui frutti, o tutt' intieri, o in pezzi sono confettati in un sciloppo fluido trasparente, che prende il suo colore da quello dei frutti, che in esso hanno bollito: v' abbisogna molt' arte per ben prepararle; ed in fatti, se non sono ben condite, alle volte esse danno di volta, ed anche, se troppo si condiscono. Le più stimate*

fra

fra le Confezioni liquide, sono le prugne, le meliache, o sia albicocche, le ciriegie, le marinelle, il fior d' arancio, i piccoli cedrati verdi, i mirabolani, il zenzero, li chiodi di garoffano, ec.

Le CONFEZIONI SECCHE si fanno d' ogni sorta di frutti, che sarebbe assai difficile di poterli tutti annoverare. I più in uso sono le scorze di cedro, e di melarancia, le prugne, le pera, le ciriegie, le albicocche, le mandorle, e le noci. Detti frutti si preparano intieri, oppure tagliati in pezzi, le radici, o certi tronchi, e scorze, e tali sostanze deggiono totalmente rimaner penetrate dal zucchero, che divengano secche, e quasi frangibili. Non si serba alcuna proporzione di zucchero sopra quelle delle sostanze, basta privarle bene di tutta la loro umidità, e col mezzo del zucchero cotto alla pluma: dimodocchè quello, che rimane nelle sostanze, sia secco, e privo anch' esso d' ogni umidità.

Le MARMELATE sono specie di sostanze di tenue consistenza, fatte con la polpa dei frutti, che abbiano qualche consistenza; quai sono le albicocche, i pomi, le pera, le prugne, le cottogne, gli aranci, il zenzero, ec.

Le GELATINE *sono preparazioni fatte con zucchero, e suchi mucilaginosi di frutti, li quali raffreddandosi prendono una certa consistenza. Non ogni frutto ha succo adattato per formar delle gelatine, essendo necessario, che sia alquanto mucilaginoso, come quel di pera, pomi, uva, cotogne, uvaspina, albicocche, ec.*

La CONFETTURA, *le pastiglie, e le figure di zuccaro, sono pur anche lavori dei confetturieri. Si fanno delle confetture bianche (da noi dette Bomboni) di tante sorta, e sì diversamente nominate, che non sarebbe sì facile il darne di tutti notizia. Si confettano dei semi di melone, di coccomero (detti sementi comuni) di anice, di finocchio, dei pistacchi, delle avellane, delle mandorle di varie sorta, dei pezzuoli di canella, chiodi di garoffano, pezzuoli di polpa, o di arancio confezionati, e molte altre sostanze. I confetti bianchi sono buoni, quando sono recentemente fatti, e che il zuccaro sia puro senza mescuglio di amido, ben duri, e bianchi, tanto al di dentro, come al di fuori; finalmente che i frutti, semi, e le altre sostanze, che formano il nocciuolo, sieno fresche.*

Le CONSERVE *sono una specie di confezioni secche fatte con zuccaro, e paste*

di

fiori, o di frutta; le più in uso sono quelle di bettonica, malva, ramerino, capelvenere, rose damaschine, fiori di arancio, violetta, gelsomino, pistacchi, cedro, ec.

I CANDITI, *oppure i frutti canditi, sono d' ordinario degl' intieri frutti, i quali, dopo d'aver bollito nel sciloppo, restano coperti di zuccaro, il che li fa comparire lucidi come cristalli, e di differenti colori, e figure, secondo le frutta, che contengono. Candire egli è lo stesso, che liquefare il zuccaro, col chiarificarlo per sei, o sette volte, per renderlo duro, e trasparente. Si pongono le frutta, ed altri pezzi a candire sopra certe grilette di ottone; queste impediscono, che non si attacchino gli uni cogli altri, candiendosi.*

Tali sono le principali manifatture dei Confetturieri, i quali anche fabbricano ogni sorta di biscotterie, e debbono saper fare ogni sorta di sorbetti gelati, e fluidi, rossolj, acquavita non meno, che comporre la cioccolata, e dirizzare De-sert, *ed altri addobbi delle mense signorili; i quali lavori si distinguono sotto il nome di lavori di Credenza, per distinguerli da quelli di Cucina.*

IL

IL CONFETTURIERE PIEMONTESE.

Maniera di chiarificare il zuccaro.

Mettete in due pinte d' acqua il bianco d' un uovo, e con un faſcetto di verghe sbattete dett' acqua, ſinchè ſarà ridotta in ſchiuma, il più, che si potrà; poi mettetevi dentro un pezzo di zuccaro di ſei, o ſette libbre, fattelo bollire, ed ogni volta, che aſcende, gettatevi dentro un poco d' acqua, e proſeguite così, ſinchè la ſchiuma comminci a divenire bianca, allora laſciate bollire, ſinchè la ſchiuma ſi diſtacchi da ſe ſteſſa, indi ſchiumatelo bene, e fatelo bollire, ſinchè più non aſcenda (queſt' è il ſegno, che è ben chiarificato) e proſeguite a ſchiumarlo, ed a gettarle acqua, ogni volta, che aſcende: quando ſarà ben

netto

netto, e chiarificato, lo passerete in una stamigna, acciocchè il zuccaro rimanga ben pulito.

Differenti cotture, che si possono dare al zuccaro chiarificato.

Ciascuna cottura del zuccaro ha il suo uso particolare, ed esse si sieguono tutte a misura, che continuano a bollire. Dopo di averlo chiarificato, come sopra, rimettetelo al fuoco per farlo nuovamente bollire.

La prima cottura si chiama il piccolo *lissè*, che si conosce, immergendovi dentro un dito, e toccandolo con l'altro; nell'aprirli, osservate, se forma un piccol filo, il quale si rompe, e si ritira in goccie sulle dita.

La seconda si chiama il grand *lissè*, ha un bollo di più, ed il filo non si rompe così facilmente, e si stende di più nelle dita.

La terza è il piccolo *perlee*, che ha un bollo di più, e si conosce, facendo la suddetta operazione, il filo non si rompe, ed anche bollendo forma delle perle rotonde.

La quarta, che è il grand *perlee*, si conosce, che nel bollire forma delle grosse perle rotonde, ed elevate. La

La quinta ſarà la *coda di porco*, che ſi conoſcerà facendo dar un bollo di più, e prendendo del zuccaro colla meſtola, e laſciandolo cadere, forma la coda di porco.

La ſeſta è il *Soufflè*, il che conoſcerete continuando a farlo bollire, ed immergendovi la meſtola, o ſchiumarola nel zuccaro, e ſoffiando a traverſo dei bucchi, ne vedrete uſcire delle ſcintille di zuccaro, o ſieno ſpecie di piccole botti.

La ſettima, che è la piccola *pluma*, ſi conoſce, come la precedente, colla differenza, che la ſpecie delle piccole butti devono eſſere più forti.

Per la groſſa *pluma* immergerete la meſtola nel zuccaro, e sbattendo colla mano, ne deve uſcire delle ſcintille lunghe, le quali ſi uniſcono aſſieme, levandoſi in aria, formano un piumaſſo.

L' ottava è il piccolo, e groſſo *Boulèt*, il che ſi conoſce, facendo ancor bollire alquanto; avrete dell' acqua freſca a voi vicina, nella quale v' immergerete dentro due dita, i quali mettere te velocemente nel zuccaro, indi nuovamente nell' acqua freſca, ed il zuccaro, che avete preſo colle dita, lo rimenerete in eſſe dita, e quando ſarà

freddo deve eſſere come una paſta molle.

E per il groſſo *Boulet*, la paſta deve eſſere più ferma.

La nona cottura ſarà il *caſſè*, che ſi conoſce nella maniera di ſopra, con queſta differenza, che la paſta rinfreſcata biſogna che si rompa premendola colle dita.

La decima, che è il *caramel*, è poco differente da quella di ſopra; vi è il caramel oſcuro, e queſto si fa diverſamente. Pigliate il zuccaro con acqua, e fattelo bollire a gran fuoco, finchè ſia venuto al grado di colore, che voi deſiderate.

Quando alle volte avrete mancato ai gradi di cottura, che volete fare, ſi rimette alquanto d'acqua nel zuccaro, riducendolo alla ſua consiſtenza col farlo nuovamente bollire.

Mandorle alla pralina.

Prendete delle belle mandorle, fattele caffettare (cioè abbruſtolire alquanto nel forno per poterle poi levare la pelle, fregandole entro un ſcïugamo), indi fate cuocere del zuccaro al groſſo *fillet*, poi mettetevi dentro le mandorle, e laſciatele dare due, o tre bolli tutto aſ-

ſieme

fieme ſempre dimenando con la ſpatula, poi ſi levano dal fuoco, e quando ſi vedrà, che ſieno asciutte, e bianchel, allora ſi rimettono ſopra un fuoco doce, e con la ſpatula ſempre ſi dimenano, e ſi laſciano alquanto ſeccare, poi ſi levano dal fuoco, e ſi mettono in un ſetaccio, ed in eſſo ſi dimenano ancor alquanto.

Se volete farle roſſe, pigliate della ſtraccia di levante: per due libbre di mandorle vi vuole una libbra, e mezza di zuccaro, ed un' oncia di ſtraccia di levante,

Vino Brullè.

Mettete nella caffettiera una pinta di buon vino bruſco, con quattr' oncie di zuccaro in polvere, un' oncia di cannella intiera, un' oncia di garoffani intieri, un' oncia di pepe intiero, alcuni zeſti di limone, mezz' ottavo di pepe lungo, un' oncia di macis, un' ottavo di zanzero, un' oncia di coriandoli, due, o tre ballottini di lauro, un ottavo di cardamomo minore, o ſia melighetta, la ſcorza di un limone, poi ſi mette detta caffettiera con le ſuddette coſe al fuoco, e ſi fa bollire, e quando boile, ſi diſcuopre detta caffettiera, e ſe gli dà il fuoco, e ſi laſcia cuocer così per una mezz' ora, e più, poi ſi verſa nelle tazze.

Fiori di citrone alla pralina.

Avrete dei fiori di citrone, ſolo le piccole foglie, indi fate cuocere del zuccaro alla groſſa *pluma*, e mettetevi dentro li fiori, laſciateli bollire ſino a tanto, che il zuccaro ritorni ad eſſere alla ſteſſa cottura della groſſa *pluna*, allora ſi levano dal fuoco, e ſi laſciano ben imbianchire, ed aſciugare; poi ſi paſſano ad un ſetaccio ben raro, affinchè reſtino ſolamente li fiori.

Per ogni ſei oncie di fiori una libbra di zuccaro.

Gatteau al fiore di citrone in bianco, in roſſo, ed in giallo

Fate cuocere libbre quattro di zuccaro, alla cottura detta *caramel*, poi mettetevi dentro una libbra di fiori di citrone, e laſciate dare due bolli per imbianchirli, dimenando colla ſpatula, ſino che comincino ad inalzarſi, allora ſi mette alquanta ſchiuma di bianco d'uovo, e ſubito ſi verſa ogni coſa in una caſſetta di carta, che terrete di già preparata, indi mettetela nella ſtuffa, acciò reſti ben conſiſtente, e bianco,

co, e si lascia raffreddare nella stessa cassetta.

Per distaccarlo si fa scaldare d'intorno, e poi si versa sopra la carta.

Per farli rosśi si prende libbre una di zuccaro, oncie tre di fiori di citrone, e per dargli più presto il colore, si mettono due ottavi di straccia di levante, assieme al zuccaro, poi si cava detta straccia, e si preme in detto zuccaro.

Oppure si mette detta straccia in alquanto di acqua bollente, e si preme detta straccia in essa acqua, indi si mette quest'acqua nel zuccaro, e si fa bollire.

Per darli il color gialdo si mette alquanto di zafferano.

Torchietti, o giambellini.

Pigliate una libbra di farina, otto rossi d'uova, una tazza di latte, oncie otto di zuccaro in polvere, un ottavo, e mezzo tra cannella, e garoffano in polvere, oncie otto di butiro fresco, ed un poco di sale fino, impastate ogni cosa assieme, fino che resti una pasta soda, indi fate de' torchietti, o giambellini, od altro nella maniera, che più vi piacerà, i quali accomoderete sopra le foglie di rame per metterli nel forno, il quale sarà ben caldo, acciò vengano del color

lor d'oro, e quando saranno sufficientemente coloriti, cavateli dal forno, e saranno terminati; ma prima di metterli nel forno, pigliate del rosso d'uovo ben sbattuto, e con un pennelletto, od una penna, ungete il di sopra de' medesimi.

Marzappani alla siringa.

Pigliate buttiro libbre una, zuccaro in pane pesto, e passato al setaccio di seta libbre una, farina di meliga ben fina libbre una, dieciotto uova bianco, e rosso, poi impastate bene ogni cosa assieme, indi mettete detta pasta nella siringa a ciò destinata, e fate passare ogni cosa di sopra alla carta, indi si mettono nel forno, che sia poco caldo; lasciateli cuocere non di troppo, indi cavateli.

Canestrelli di Altezzano.

Pigliate farina fina di frumento libbre tre e mezza, zuccaro in polvere libbre due, canella, e garoffani oncie otto, butirro fresco libbre due, cioccolata rapata oncie sei, poi si termina, come li canestrelli di Vercelli.

Caneſtrelli di Vercelli.

Pigliate libbre tre di farina fina di frumento, libbre due di butirro freſco, libbre una ed oncie due di zuccaro, oncie due di cannella fina, un ottavo di garoffani, un ottavo di noci muſcate, oncie tre acqua comune s' impaſta bene ogni coſa aſſieme, e per farli cuocere avrete un ferro da caneſtrelli, e ſi mette un pezzetto per volta di detta paſta ſopra il ferro caldo che chiuderete, indi fatteli cuocere, uſando attenzione, acciò non ſi abbruccino; e ſubito cotti ſi levano dal ferro; e ſi mettono nella ſtufa.

Chiapini.

Prendete farina di meliga oncie otto, e farina di frumento libbre una, zuccaro libbre una, butirro libbre una, ſei roſſi d' uova, mezz' oncia di cannella, altra mezz' oncia di garoffani, e due bianchi d' uova, impaſtate bene il tutto aſſieme, e quando la paſta ſarà a dovere, datele la forma del chiapino, indi prendete il roſſo di un uovo con alquanto d' acqua, che sbatterete bene aſſieme, poi col pennello ongetegli al di ſopra; indi ſi accomodano ſopra le fo-

glie

glie di rame, e li metterete a cuocere nel forno, che non ſia troppo caldo.

Marzapani dolci alla ſiringa.

Prendete delle mandorle dolci; e per levargli la pelle mettetele con acqua al fuoco, e quando comincierà a bollire levatele, indi pelatele bene, poi gettatele nel mortajo, e peſtatele bene, ed acciò, peſtandole, non gettino l' olio. poco per volta ſi mette acqua di fior di citrone, oppure acqua comune; indi fate cuocere il zuccaro al *filet*, e mettetevi dentro tal paſta, ed incorporate aſſieme ogni coſa, che metterete ad un fuoco dolce, e lo dimenerete colla ſpatula, acciò non ſi attacchi; e per conoſcere, quando ſarà abbaſtanza aſciutto ſi mette la mano ſopra la paſta, e ſe tal paſta non ſi attacca alle mani è ſegno, che è ſufficientemente conſiſtente, allora tal paſta ſi mette nella ſiringa a ciò deſtinata, e ſi fa paſſare ogni coſa ſopra la carta, indi ſi fanno cuocere al forno; che non ſia troppo caldo.

Con detta paſta ſi poſſono anche fare dei *Beſquì*, prendendo la corteccia delle caſtagne, mettendovi la ſuddetta paſta in dette corteccie, e ſi rapa alquanto

quanto di cioccolata, oppure ſe più vi aggrada della polvere di cannella, manipolando il tutto aſſieme.

Marzapani amari.

Pigliate delle mandorle di perſico; mettetele con acqua al fuoco, e quando cominciano a bollire, levatele dal fuoco, e pelatele bene, poi mettetele nel mortajo, e peſtatele bene, ed acciò non dieno l' olio, mettetevi dei bianchi d' uova, e procurate che la paſta, innanzi che ſia terminata di peſtare ſia ben aſciutta, poi con bianchi d' uova ſi fa della ſchiuma, e ſi uniſce colla ſuddetta paſta, indi ſi mette nel zuccaro al *filet*, procurando, che non ſia troppo molle; indi con un coltello ſi tagliano in pezzi rotondi, ed al di ſopra che ſieno alquanto elevati, oppure le potrete dare altra forma, dopo ſi mettono nel zuccaro, indi ſi accomodano ſopra la carta, e poi nel forno, che ſia alquanto moderato.

Per libbre una di mandorle di perſico, libbre una, e mezza di zuccaro; e ſe vi aggradano più amare, mettetevi più poco zuccaro.

Michette di farina di meliga.

Pigliate libbre una farina di meliga, oncie nove butirro fresco, oncie sei zuccaro, sei rossi d' uova, acqua di fior di citrone; poi s' impasta bene ogni cosa assieme, indi si formano delle micchette, le quali si faranno cuocer ad un forno dolce.

Marroni glassè.

Levate la prima corteccia alle castagne marrone, poi mettetele al fuoco con acqua, lasciatele cuocere, sino che siano ben tenere, ma non le lasciate bollire, e quando vedrete, che siano vicine a bollire, gettatele dentro, poco per volta dell' acqua fresca, acciò restino intiere il più, che si può; levate che sieno dal fuoco, pelatele; e quelle intiere si mettono nell' acqua tepida, indi si cola dett' acqua, e si mette il zuccaro liquido, e freddo colli marroni, indi si rimettono sopra il fuoco, acciò restino sempre caldi, affinchè possano ben nutrirsi; il giorno appresso si fa cuocere il zuccaro alla *Perlè*; e si rimette sopra un fuoco dolce, ma che non bollano, procurando di mantenerli sempre ben caldi; per renderli più buoni si mette

dell'

dell' acqua di fior di citrone; indi per tirargli al ſecco, ſi fa cuocere dell' altro zuccaro alla groſſa *pluma*, e ſi mette in eſſo li marroni, acciò s'imbianchiſcano bene, poi ſi cavano, e ſi mettono ſopra la graticola a ſgocciolare, indi ſi mettono ad uno per uno nei ſedacci, con carta ſotto, poi ſi accomodano nelle loro ſcatole.

Caramelle d' ogni ſorta.

Si fa cuocere il zuccaro alla cottura detta *Caramel*; e per conoſcere, quando ſia a tal grado di cottura, ſi bagna il dito nel zuccaro, e ſubito ſi mette nell' acqua freſca, indi ſi mette ſotto i denti, e ſe non ſi attacca ai medeſimi, e che ſii alquanto croccante, allora ſarà cotto, e ſi verſa poco per volta, ſopra una pietra, indi ſi mette cadun pezzetto in carta.

Se volete dargli qualche guſto, od odore, biſogna metterlo nel zuccaro quando bolle.

La ſuddetta cottura di zuccaro ſerve anche per far il zuccaro d' orzo, e queſto ſi deve verſare ſopra la pietra in lunghi pezzi, dopo rottolarli alquanto.

Sorbetto

Sorbetto al fior di latte, col modo di preparare la secchia col ghiaccio.

Pigliate un boccale di fior di latte, ed altrettanto di latte, con una mezza libbra di zuccaro in polvere, e quattro rossi d'uova, zesti di limone, alcuni collandri pesti, e cannella in pezzi, si mette il tutto al fuoco, e si lascia sino che vuol bollire, allora si leva subito dal fuoco, e si passa al setaccio, poi si lascia raffreddare, indi si mette nella sorbettiera per farlo ghiacciare, e quando sarà di già alquanto ghiacciato, mettetegli dentro alquanto di marmelata di portogali, ed un poco di pistacci, poi si prosiegue a terminare di ghiacciarlo, indi si serve.

Per ghiacciare i sorbetti abbiate un secchio di legno addattato alla sorbettiera, che dovete usare, farete nel secchio un buon letto di ghiaccio infranto in piccoli pezzi, il quale sia circa tre oncie d'altezza; coprite quel ghiaccio di sale, e sopra di quello appoggierete la sorbettiera, la quale attornierete in seguito di ghiaccio egualmente sminuzzolato, e di sale sino vicino alla

bocca

bocca della medeſima. Queſto facciaſi però in modo, che nell' aprirſi della ſorbettiera, non poſſa in quella entrare ghiaccio, acqua, o ſale; ciò fatto, girerete continuatamente atrorno alla ſorbettiera per lo ſpazio d' un quarto d' ora; di poi aprite la voſtra ſorbettiera, e da quella ſtaccherete tutto all' intorno il ſorbetto, colla meſtola, o ſpatola, e di nuovo chiuderete la ſorbettiera, e ſeguiterete a farla girare, ſintantocchè il ſorbetto ſia perfettamente formato. Biſognerà però diſtaccare di quando in quando il ſorbetto nell' indicato modo.

Sorbetto di fragole.

Per ogni pinta d' acqua ſi mette una libbra fragole, le quali ſi disfanno bene con le mani, indi ſi colano colla ſtamegna, e ſi mette aſſieme libbra una zuccaro, e ſe reſta troppo dolce, ſi preme dentro di limone, poi ſi cola con qualche coſa che ſia ben ſpeſſa, acciò reſti bella, chiara; indi ſi fa gelare, e quando ſarà quaſi gelato, ſi può mettere venti, o trenta fragole, ſecondo la quantità.

Sorbetto di Cioccolata.

Pigliate un boccale di latte, ed altro di fior di latte, con una libbra di cioccolata, e si fa cuocere bene, poi si dolcifica ancor un poco, indi si passa al setaccio, e si fa passare bene il tutto, indi si fa ghiacciare.

Per far le bugie.

Pigliate libbre una farina di frumento, libbre due butirro fresco, tre bianchi d' uova, e si bagna con vino bianco, si fa la pasta, si distende, e si taglia in pezzi della grandezza, che volete, indi si fanno cuocere ad un forno dolce, poi si mette del zuccaro di sopra.

Marmelata di uvaspina, detta in latino Ribes.

Pigliate una libbra di zuccaro purgato, ed altrettanto di frutto di ribes, ossia uva tramata, fate cuocere il zuccaro al *boulet*, poi pigliate il ribes, fatelo disseccare alquanto, indi si prende il zuccaro, e poco per volta si mette in esso il ribes, sempre però dimenando, poi si ritorna a metterlo sul fuoco, e si fa dissec-

diſſeccare un poco, indi ſi leva dal fuoco.

Gelatina d' uvaſpina.

Pigliate dell' uvaſpina, o ſia ribes, fatela bollire con un poco d' acqua, acciò non ſi attacchi al bacino; laſciatela ſintantochè ſia tutta fonduta, o ſia liquefatta, indi colatela ſopra un ſetaccio, poi ſi mette tanto zuccaro, quanto ne avrete cavato di ſugo dall' uva, indi fate cuocere il zuccaro al *boulet*, poi mettetevi dentro il ſugo, e quando vedrete, che la gelatina ſta attaccata alla ſchiumora, levatela dal fuoco.

Uovi alla Portogheſe.

Fate cuocere una libbra di zuccaro al *boulet*, sbattete ben bene i roſſi d' otto uova, finchè facciano la ſchiuma, poi mettetevi dentro, poco per volta, il zuccaro, acciò s' incorpori ben aſſieme, indi ſi prende del zuccaro in pane fino, e ſi fa una paſta alquanto tenera, poi ſi prende col cucchiaro queſta paſta, e ſi ruotola bene nel detto zuccaro in pane, e ſe gli dà la forma delle uova, indi ſi mettono ſopra un ſetaccio, indi nella ſtufa a ſeccare, e per farli più guſtoſi un poco di vaniglia.

Crema.

Pigliate una libbra di fior di latte, ed una pinta di latte con due roſſi d' uovo, li quali roſſi ſi mettono nel bacino, e ſi dimenano con uno sbattitore di vinchj, indi ſi mette poco per volta il fior di latte, incorporandolo aſſieme alle uova, poi ſi mette il latte aſſieme, ſi dolcifica col mettervi del zuccaro, un poco di cannella, o di limone; poi ſi fa cuocere a piccol fuoco, ſempre dimenando collo sbattitore, ſinchè abbia alquanto di conſiſtenza. Per conoſcere quando ſarà abbaſtanza conſiſtente, alzate lo sbattitore, e ſe quelle goccie, che reſtano attaccate ad eſſo non cadono, è ſegno, che è abbaſtanza cotta, allora ſi levi dal fuoco.

Prune confette.

Pigliate delle prune, non del tutto mature, foratele con un ago in diverſe parti, poi mettetele nell' acqua freſca, indi mettetele al fuoco, con un poco di ſale, non le laſciate mai bollire, e quando il frutto viene di ſopra, allora gettatevi dentro un poco d' acqua freſca, e ſubito levato che ſia il bollo, levatele

le dal ſuoco, e copritele bene, che reſtino così ſtufate, ſintantochè l' acqua ſia ſolamente tepida, indi ſi mettono nell' acqua freſca, e poi nel zuccaro ben liquido, e per otto giorni continuati, ed in cadun giorno ſi fa dar un bollo al zuccaro ſolamente, ed al nono giorno ſi mette tutto inſieme, e ſi fa cuocere il zuccaro al *filet*, indi ſi levano le prune dai fuoco, e ſi mettono nel ſuo vaſo, poi ſi fa ancora dare un bollo al zuccaro.

Perſici al ratafià.

Avrete dei perſici reali, che fregarete la lanuccia, indi pigliate alquanto di zuccaro purgato, che farete cuocere al *filet*, poi mettetevi dentro i perſici a cuocere ſino al *groſſo filet*, poi levateli dal fuoco, e laſciateli raffredare nel zuccaro, indi ſi mettono nei vaſi, poi ſi mette di ſopra dello ſpirito raffinato, finchè tra il zuccaro, e lo ſpirito reſtino i perſici ben coperti.

Biſcottini comuni.

Pigliate una libbra di farina di frumento, ed altrettanto di zuccaro in polvere, ed una donzina d' uova, che

metterete i rossi a parte, e sbatterete bene i bianchi, che facciano la schiuma, dopo si sbattono i rossi, indi si mettono assieme al zuccaro, e s' incorporano con esso; poi si mettono i bianchi già sbattuti, e si unisce ben ogni cosa assieme; in ultimo si mette la farina poco per volta, acciò il tutto resti ben unito; poi si ungono le foglie di rame con butirro fresco, indi si versa la suddetta pasta in dette foglie, dopo impolverate egualmente il di sopra, con zuccaro, indi mettetele a cuocere ad un forno moderato; cotti che sieno, si cavano, e si tagliano nella forma solita.

Biscottini alla carta.

Preparate il tutto, come di sopra ai biscottini comuni, fuorchè vi servirete della seguente dose, cioè trenta uova, libbre tre di zuccaro, e libbre una, ed oncie otto farina; e quando la pasta sarà terminata, farete delle cassette di carta, e verserete in esse detta pasta, poi impolverateli con zuccaro, indi fateli cuocere, come sopra.

Biſcottini all' Ingleſe.

La doſe di queſti, tutto come ſopra i biſcottini alla carta; e prima di mettere la paſta dentro le forme di latta ſi fregano con butirro, e quando vi ſarà la paſta dentro, impolveratele di ſopra con zuccaro paſſato al ſetaccio di ſeta, indi mettete dette forme ſopra foglie di rame, poi fateli cuocere, come gli altri.

Se volete fare dei biſcottini piccoli, e fini, la medeſima paſta vi ſerve.

Sorbetto di biſcottini.

Pigliate un boccale di latte, ed altrettanto di fior di latte, cinque oncie di zuccaro, e cinque roſſi d' uova, alquanto di cannella tagliata in piccoli pezzi, un poco di colandri fiaccati, alcuni zeſti di limone, ſi mette ogni coſa ad un fuoco dolce, ſempre dimenando, e quando che vuol bollire, ſi leva dal fuoco, poi ſi cola alla ſtamigna indi avrete ſei oncie di biſcottini, fateli alquanto ſeccare alla ſtufa, poi peſtateli bene, finchè paſſino ad un ſetaccio fino, poi ſi meſcola il tutto aſſieme, e ſi mette tal paſta nella ſorbettiera, e ſi fa ghiacciare; cavandola ſi

mette nei ſuoi modelli (ſolitamente i modelli per le coſe ghiacciate ſono di piombo), e s'impolverano con polvere dei medeſimi biſcottini, ſino che ſieno ben coperti, poi s' inviluppano bene nella carta bagnata, e di nuovo ſi mettono a ghiacciare.

Noci confette bianche.

Pigliate delle noci freſche, e per ſapere ſe ſono abbaſtanza tenere, pigliate un ago, e paſſatelo nella noce, e ſe vedete, che paſſa facilmente, ſervitevi di quelle, perchè la noce ſe ſi trova di già alquanto matura, più ſi fa cuocere, più diventa dura; poi pelatele leggiermente, e con un ago pongetele in più parti, indi gettatele in acqua freſca, poi pigliate dell' altr' acqua freſca, e mettetevi dentro le noci, e fatele dare due bolli, indi levatele dal fuoco, e mettetele in acqua freſca, e cangiate l'acqua due volte il giorno, finchè l'acqua reſti chiara; poi ſi torna a mettere altra acqua a bollire con del ſale d' Inghilterra, ſugo di limone, e le noci; e ſi fanno bollire a gran fuoco, e quando ſaranno tenere, ſi rimettono nell' acqua freſca, con ſugo d' altro limone; il gior-

no appresso si colano, e si mettono in un bacino con zuccaro liquido, e freddo; all' indomani si mette solo il zuccaro a dare due, o tre bolli, indi si mettono le noci a dare due bolli, con sugo di limone, e sempre andate crescendo le cotture del zuccaro, e terminando colla cottura del *filet*.

Noci confette.

Pigliate delle noci fresche ancor ben tenere, pelatele, indi pongetele in croce, e gettatele nell' acqua fresca, poi mettetele al fuoco, e quando saranno ben tenere, che la testa di un ago entri facilmente, allora levatele, e mettetele nell' acqua fresca, la quale si cambia due volte al giorno, finchè resti ben chiara, dopo si mettono per tre giorni al sole così asciute, poi si piccano con pezzetti di cannella, e garoffani, indi si mettono nel zuccaro ben liquido, e freddo, ed il seguente giorno si cola il zuccaro, e si fa dare un bollo, o due, e si lascia raffredare, indi si versano in esso le noci, e per quattro giorni si fa sempre così; dopo si mette il tutto assieme al fuoco solamente a scaldare, e si schiuma bene, indi si cola il zuccaro, poi

ſi fa bollire alquanto di più, e ſi laſcia raffreddare alquanto, poi ſi verſa ſopra le noci, e ſi laſcia così per due giorni, indi ſi ritorna a fare come ſopra; la ſeſta volta ſi fa cuocer il zuccaro alla *perla*; la ſettima volta ſi mettono anche le noci, e ſi fanno dare due, o tre bolli, e ſi schiuma bene, indi ſi cavano le noci, e ſi fa cuocer il zuccaro alla *perla*, e ſi mette di ſopra le noci; nel terminarli ſi puonno laſciar queſte cotture, e mettervi il zuccaro liquido, il quale farete cuocere tutti li giorni, e lo metterete ſopra le noci ſempre freddo, e nell' ottavo giorno ſi mette tutto al fuoco, e le farete dare due, o tre bolli, indi cavate le noci, e farete cuocere il zuccaro alla groſſa *perla*.

Conſerva di ampole.

Pigliate delle ampole, pulitele, indi pigliate del zuccaro a proporzione del frutto, fatelo cuocere alla groſſa *perla*, poi mettetevi dentro le ampole, e laſciatele ben coprire dal bollo, poi ſchiumatele bene, indi levatele dal fuoco, e laſciatele raffreddare alquanto, e per fornirle laſciatele ſgocciolare dal zuccaro, il

il quale farete poi cuocere alla grossa *perla*, e lo verserete sopra le ampole.

Avvertenze per distillare l' acquavita.

Pigliate del buon spirito, che abbrücci sei quinti, se si vuol fare dell' acquavita di qualunque gusto; prima si distilla l' infusione, e si cava l' essenza da quei frutti, che si vuole metter in uso; indi si passa lo spirito al lambicco, acciò resti senza flèmma; avrete attenzione, che il primo bicchiere dovete tenerlo a parte, ed in ultimo bisogna guardare, che non venghi la flemma assieme (e si distilla a parte per goderla un' altra volta), indi si mette lo spirito raffinato con la essenza, che si è cavata, e si distilla nuovamente, e poi si dolcifica.

Il zuccaro, di cui dovete servirvi per la distillazione, si è quello di Baja, e non pestarlo.

Acquavita di caffè.

Pigliate del caffè in grana, rompetelo alquanto, poi mettetelo nel lambicco, indi si carica il lambicco di spirito raffi-

raffinato, ed una caffa d'acqua, poi si diſtilla, dopo ſi dolcifica, tanto di zuccaro purgato lungo, come di ſpirito con il guſto.

La doſe per ogni rubbo di ſpirito, libbre una di caffè.

Acquavita di cannella: garoffano, e perſico.

Pigliate un rubbo di ſpirito raffinato, ed oncie una, e mezza cannella intiera, oppure altrettanto di garoffano intiero, e per quella di perſico libbre due mandorle di perſico alquanto rotte; e per dolcificare queſte tre qualità di acquavita, la doſe di ſpirito, come di ſopra, e libbre dodeci e mezza zuccaro di Baja da peſtare, e libbre dieciſette, e mezza d' acqua, che in tutto ſono libbre trenta tra acqua, e zuccaro, ſopra un rubbo di ſpirito; poi con quell' acqua ſi purga il zuccaro, quel medeſimo, e con la medeſima acqua, e quando il tutto ſarà freddo, ſi dolcifica.

Acquavita di eſcubar.

Pigliate delli fiori di citrone, mettetele in infuſione in un fiaſco con ſpirito raffina-

raffinato, e lasciatele così per due mesi, e quando le avrete da dolcificare, si fa passare quella infusione alla stamigna, indi si mettono libbre tre di detta infusione, e libbre cinque di altro spirito, indi si dolcifica.

Acquavita di barbados.

Pigliate delle millerosse, mettetele nel fiasco infusione con spirito, e si mettono anche dei gelsomini, ma in un altro fiasco separati, e si lasciano così per un anno nell' infusione, e quando vorrete dolcificarla, si mettono le due infusioni assieme nel lambicco, ed anche dell' altro spirito, e si distilla bene, dopo si dolcifica.

Acquavita claretta, o sia perfetto amour.

Pigliate dei fichi, tagliateli a piccoli pezzi, con alquanto di regolizia, zenzero, colandri, cannella, garoffano intiero, anesi, e macis; si mette il tutto infusione in un fiasco, assieme allo spirito, e si lascia così infusione per tre mesi, poi si cava quello spirito, e si pesa, e per ogni libbra di esso, si

mette una libbra, e mezza, tra zuccaro, ed acqua.

La dofe per ogni rubbo di fpirito è d' oncie cinque in fei di dette droghe.

Acquavita cordiale.

Prendete dei zefti di limone, ed altri agrumi, metteteli nel fiafco infufione con dello fpirito, poi lafciateli così per due giorni, indi diftilate come le altre.

La dofe per cadun rubbo di fpirito raffinato, è di zefti, o fia della fuperficie di otto limoni, di quattro portugali, di due cedri, e quattro colandri.

Acquavita cinnamomo.

Pigliate della cannella, tagliatela in piccoli pezzi, poi fi mette al bagnomaria per cinque giorni; avrete attenzione, che fi confervi fempre caldo; dopo mettetela al lambicco, e diftillate quell' acqua, indi diftillate quell' effenza collo fpirito; poi fi dolcifica come le altre.

Elexir d' Inghilterra.

Pigliate rubbi uno fpirito raffinato, con dieci noci nofcate, fei oncie di garoffano,

garoffano, due oncie di cannella intiera; due grani d'ambra grigia, ed altrettanto di gibuto, ſei cedri, venti limoni, e ſei carobi; di queſti tre ultimi agrumi ſi prende ſolamente la ſuperficie, indi ſi peſtano tutte queſte droghe nel mortajo, poi ſi mettono in un fiaſco con ſpirito infuſione, e ſi laſciano così per due giorni; indi ſi mette il tutto nel lambicco, e ſi fa paſſare bene; poi prendete libbre tre d'acqua di fiori di citrone, e libbre nove di zuccaro, e ſi laſcia fondere il zuccaro nella ſuddetta acqua; ſenza fuoco, poi ſi meſcola ogni coſa aſſieme.

Sorbetti di nociuole.

Pigliate delle nocciuole, rompetele, poi mettetele in una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte che metterete al fuoco, e ſi laſciano dare due, o tre bolli, ſempre dimenando nel mentre, che cuoce il latte, ſi preparano dodeci roſſi d'uova, e ſi mette una libbra di zuccaro in polvere, e ſi uniſcono i roſſi d'uova aſſieme al zuccaro, e quando il latte, fior di latte, e nociuole hanno levato il bollo, allora ſi mettono i detti roſſi d'uova col zuccaro, a poco per volta, ſempre dimenando con la ſpatula, ſi-

no

no, che ritorni levar il bollo, indi si passa ogni cosa alla stamigna, e si lascia raffreddare, poi si mette nella sorbettiera a ghiacciare.

Sorbetti di Napoli, detti alla Mirolig.

Prendete una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte, ventiquattro rossi d' uova, e due libbre di zuccaro, il quale si unisce bene assieme alli rossi d' uova, indi si mette ogni cosa al fuoco, aggiungendovi alquanto di zafferano; poi si fa cuocere a piccol fuoco, e quando principia a levare il bollo, allora si leva dal fuoco, e si lascia raffreddare, poi si cola, indi si mette a ghiacciare; e per dargli gusto si mette alquanto di cannella avanti di farlo ghiacciare, e quando sarà a metà ghiacciato, si mette dentro dei pistacchi, e delle trancie di cedro, a piccoli pezzi, e si mescola il tutto assieme, indi si prosiegue a terminare di ghiacciarlo.

Sorbetti di vaniglia.

Pigliate una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte, una libbra di zuccaro, e dodici roſſi d' uova, e per dargli il guſto, ſi mette alquanto di vaniglia, e ſi fa, come agli altri.

Sorbetti di ſambajone.

Prendete una bottiglia di vino di malaga, otto roſſi d'uova, oncie otto zuccaro, unite bene aſſieme i roſſi d' uova col zuccaro, indi mettetevi un quartino d'acqua, con quattro ottavi di cannella, e due ottavi di garoſſano, e ſi meſcola ogni coſa aſſieme, indi ſi fa ghiacciare, come ſi fa agli altri.

Sorbetti di ſchiuma di cioccolato.

Prendete della miglior cioccolata, fatela cuocer con latte, e fior di latte, e quando ſarà cotta, laſciatela raffreddare alquanto, poi pigliate delle tazze, e fate fare la ſchiuma alla cioccolata, e latte, la quale metterete nelle ſuddette tazze, e queſte le metterete così nella ſtuffa del ghiaccio, e ſi laſciano ghiacciare, poi ſi ſervono così nelle medeſime tazze.

Sorbetti all' Inglese.

Pigliate una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte, dodeci rossi d' uova, ed una libbra di zuccaro, e questo si unisce benbene alli rossi d' uova, poi si fa passare assieme il latte, ed il fior di latte, poco per volta, indi si fa cuocere alquanto, e quando sarà cotto si versa in un cattino a raffredare, indi si versa dentro della cioccolata già cotta, se ne versa a proporzione, di modo che si conosca, esservi del latte, e della cioccolata, cioè, che non domini di troppo il latte, nemmeno la cioccolata; indi si fa ghiacciare, come gli altri.

Sorbetti di menteca.

Pigliate dei limoni, pelateli solamente la superficie gialda, indi cavateli l' agro, o sia sugo, poi prendete la superficie, fatela passare bene all' acqua, indi alla stamigna, poi si mette assieme alquanto di suo sugo di limone con un poco d' acqua, e per dolcificarlo, altrettanto di zuccaro, come avete di frutto, indi si fa ghiacciare come gli altri.

Sorbetti di ampole, e griotte.

Prendete il frutto con un poco d' acqua, mettetelo al fuoco per farlo crepare, ſempre dimenando colla ſpatula, ſino che levi il bollo, allora ſi paſſa ad una ſtamigna fina, poi ſi laſcia raffreddare, indi ſi dolcifica con zuccaro liquido, altrettanto di zuccaro, come avete di frutto, indi ſi fa ghiacciare, come gli altri.

Quando li ſorbetti di frutto ſtentano a ghiacciare, pigliate una tazza di acqua calda, e mettetela aſſieme al frutto, e colla ſpatula dimenate alquanto, acciò ogni coſa ſi uniſca, dopo ſi mette nuovamente a ghiacciare.

Sorbetti di perſico, ed arbiccò.

Prendete dei perſici ben maturi, fateli paſſare alla ſtamigna, indi dolcificateli con zuccaro liquido, poi fateli ghiacciare; per quelli di arbiccò, ſe gli può dare il guſto con alquanto di vino di ſciampagna, indi ſi fa ghiacciare.

La doſe, tanto di zuccaro liquido, come avete di frutto.

Conſerva di cannella, e cioccolato.

Farete cuocere del zuccaro al *filet*, indi metterete la cannella in uno ſcudellino, e prendete al fuoco alquanto di quel zuccaro, che metterete aſſieme alla cannella, ed unirete ogni coſa aſſieme, dopo metterete tutto queſto nel zuccaro, e dimenerete alquanto, indi ſi leva dal fuoco, e ſi laſcia alquanto raffreddare, poi ſi verſa nelle caſſettine di carta, che avrete di già preparate, indi ſi laſcia del tutto raffreddare, poi ſi taglia a piccoli quadretti.

La doſe, libbre una di zuccaro, ed un ottavo di cannella, oppure di cioccolata.

In queſta maniera ſi fa qualunque conſerva di quinteſſenza.

Conſerva di roſe.

Pigliate ſolo le foglie di quelle roſe velutate, mettetele in una ſtamigna, poi gettatevi dell' acqua bollente ſopra, acciò poſſano imbianchirſi, e queſto per un minuto, o poco più; indi ſi mettono per altrettanto tempo nell' acqua freſca, poi ſi laſciano ſgocciolare, indi ſi premono, e ſe gli fa ſortire il ſugo

roſſo

roſſo, dopo ſi prendono quelle roſe, e ſi peſtano bene, indi ſi fa cuocere il zuccaro alla groſſa *pluma*, e levandolo dal fuoco, ſe ne mette alquanto ſopra di quelle roſe peſtate, indi ſi uniſce ogni coſa aſſieme, anche quel ſugo, che ſi è premuto avanti; poi s' imbianchiſce il tutto aſſieme, ſino a tanto, che il bacino del zuccaro ſia tiepido, poi ſi mette nei vaſi.

Conſerva di limone.

Pigliate del zuccaro liquido, fatelo cuocere al *filet*, indi grattugiate alquanto della ſcorza di limone, ſolo la ſuperficie, poi ſi mette dentro al zuccaro a dare due bolli, indi ſi preme la metà di un limone, e ſi laſcia ancor dare due bolli, acciò il zuccaro ritorni al grado di ſua cottura del *filet*, dopo ſi ghiaccia bene da una parte, e poi dall' altra; indi ancor alquanto calda ſi vota nella caſſetta di carta, che avrete di già preparata, e quando ſarà fredda tagliatela in piccoli quadretti.

La doſe, per ogni libbra di zuccaro, è la rapatura di un limone, ed il ſugo della metà di eſſo.

Conſerva di piſtacci.

Pigliate dei piſtacci, mettetegli a bollire nell' acqua, indi pelateli, e peſtateli bene, dopo fateli paſſare alla ſtamigna, indi fate cuocere del zuccaro al groſſo *filet*, e terminate, come nelle altre.

La doſe è d' oncie ſei di zuccaro, e d' un' oncia di piſtacci.

Agro di cedro, cedrato, o limone.

Pigliate dei cedri, cavateli l'agro, o ſia il ſugo, e ſtempratelo bene, poi fate cuocere del zuccaro alla grande *pluma*, e mettetevi dentro l'agro, indi laſciate dare due, o tre bolli, poi levatelo dal fuoco, e ſchiumatelo bene, poi ſi ritorna a metterlo al fuoco, e ſi laſcia, ſinchè la ſemente ſia del color dell' oro, e ſi procura, di non laſciarle molta ſemente.

La doſe, eſſendo cedro, o cedrato, che è più aſciutto, per ogni libbra di ſugo, libbre tre di zuccaro cotto alla piccola *pluma*; ed eſſendo di limone, per ogni libbra di ſugo, libbre tre, e mezza di zuccaro cotto alla gran *pluma*.

Griote, e ciriegie al ratafià.

Pigliate una libbra di belle griotte, o ciriegie, tagliatele alquanto il gambo, poi mettetèle in un vaſo di vetro, con gran apertura al di ſopra, (da noi detto erbarola), indi mettetevi dentro ſei ottavi di cannella intiera, con un' oncia di garoffani, altra oncia di colandri, una mezza noce noſcata; un mezz' ottavo di macis, con due oncie di zuccaro in polvere, indi mettetevi aſſieme lo ſpirito raffinato, poi laſciatele così infuſione.

Pernigone al liquido.

Pigliate delle pernigone, che ſieno quaſi mature, pertugiatele con un ago in quattro, o ſei luoghi, e di mano in mano che ſono pertugiate, gettatele nell' acqua freſca, dopo mettetele al fuoco con la medeſima acqua, e non le laſciate bollire; e quando vi pare, che debbano bollire, andate via mettendo poco per volta dell' acqua freſca, affinchè poſſano cuocere tutte egualmente; dopo levatele dal fuoco, e mettetevi alquanto di aceto, o di limone tagliato in fette, acciò reſtino ben chiare, indi copritele, e laſciatele raffreddare nella medeſima

acqua; poi ſi getta via l'acqua, e ſi mettono nel zuccaro liquido, e freddo, indi ſi mettono ad un fuoco dolce, e ben coperte acciò ſi conſervino calde, e che non bollano, atteſocchè crepano, ed all' indomani ſi cola il zuccaro, e ſi fanno dare due bolli, e così ſi proſiegue per ſei, od otto giorni; ſempre il zuccaro ſolamente, il quale poi ſi verſa di ſopra freddo, ed all' ultimo giorno ſi fa cuocere il zuccaro al *filet*, e ſi mette di ſopra il frutto nei vaſi.

Compoſta di fette, o ſiano tranchie di meloni.

Prendete dei meloni, tagliategli in fette, indi pelateli, dopo fategli imbianchire nell' acqua ben calda, poi metteteli nell' acqua freſca, indi cavateli, e laſciateli ſgocciolare, poi metteteli nel zuccaro liquido, e chiaro, che avrete di già preparato, con un poco di aceto, e ſi terminerà come gli arbicocchi.

La doſe, per libbre due di ſiroppo, libbre una di aceto.

Siroppo di vinaigre, *o ſia d' aceto.*

Pigliate un rubbo di aceto bianco, e buono, mettetelo in un fiaſco, con un

mezzo rubbo di belle ampole, e lasciatele così in infusione per sei mesi, poi si cola quella infusione, indi si prendono due rubbi di zuccaro, si purga, e si fa cuocere alla gran *pluma*, e quando sarà cotto, si mette l' infusione dentro, e si lascia bollire ogni cosa assieme per un mezzo quarto d' ora; indi si cava, e si mette nei suoi vasi.

Formaggio alla cannella ghiacciato.

Pigliate tre quartini di fior di latte, ed un quartino di latte, sei oncie di zuccaro pesto, dieci rossi d' uova, alquanto di cannella, ed alcuni pezzi di cedro, indi mettete ogni cosa ad un fuoco lento, ma che non bolla, e quando vedrete, che il latte comincia a divenire consistente, allora levate ogni cosa dal fuoco, e si cola alla stamigna, indi si lascia raffreddare, dopo si metterà nei modelli a formaggio a ghiacciare, come si fa ai sorbetti, e quando sarà ghiacciato ben duro, si metterà nel suo modello, questo modello ben preparato con ghiaccio pesto, ed alquanto più di sale, si lascierà così per due, o tre ore, acciò possa ben unirsi ogni cosa; quando volete levarlo dal modello, avrete di già

preparato

preparato alquanto di acqua calda, per poterlo distaccare più facilmente; indi si metterà sopra una servieta pulita, poi si darà il suo colore tutto all' intorno del formaggio, con un pennelletto.

Se volete farlo alla vaniglia, od al puro latte, si fa nella stessa maniera.

Formaggio alla Scantilly.

Pigliate un boccale di fior di latte, fategli fare ben la schiuma, come per una fiocca ben consistente, poi mettetevi assieme quattr' oncie di zuccaro in pane, un' oncia d' acqua, ed un' ottavo di cannella fina, indi mettete il tutto nel modello, poi si fa ghiacciare.

Formaggio alla Scantilly *in differente maniera.*

Pigliate del fior di latte, fategli fare la schiuma, che sia ben consistente, mettetegli del zuccaro fino in polvere, secondo la quantità, che ne volete fare, poi dategli tal gusto che bramate; indi con una mezza libbra di cioccolata fina, ed alquanto liquida, s' incorpora il tutto assieme; indi si metterà subito nel modello,

modello, poi ſi ghiaccierà, e ſi regolerà come avanti al formaggio alla cannella.

Marzapani in forma di bottoni con marmelata.

Fate una paſta, come quella dei marzapani in laccio d'amore, e quando ſarà diſſeccata, mettetela ſopra un foglio di carta bianca con zuccaro fino, ed appianatela, ſinchè ſia ſpeſſa niente di più d' uno ſcudo, indi tagliatene dei pezzi di figura rotonda, e larghi quanto una pezza da ſoldi ſette, e mezzo; affondate alquanto detti pèzzi nel mezzo, col dito piccolo, per mettere a caduno la groſſezza di un piſello di quella marmelata, che più vi pare, oppure di qualche crema cotta, e ben ligata; rimpalmate l' orlo di detti pezzi di paſta, con roſſo di uovo, per colarne i due pezzi aſſieme, l' uno ſopra l' altro, facendogli prendere la forma di un bottone in guiſa, che la marmelata non compaja. Fateli cuocere nel forno a calore molto lento; quando ſaranno di bel colore, levateli dal forno, ed agghiacciatene tutta la parte ſuperiore, con

zuc-

zuccaro fino, poſcia rimettetegli nel forno, per far ſeccare il detto zuccaro.

Tourons.

Tagliate in piccole fete ben ſottili, ſei oncie di mandorle nettate con acqua calda, poi mettetele in un bacino ſopra il fuoco, con un poco di cedro verde grattugiato, e con zuccaro fino fattele diſſeccare, rivoltandole ſempre con una ſpatola; quando ſaranno ben diſſeccate, levatele dal fuoco, ed eſſendo raffreddate, mettetele nel bianco di tre uova, bene sbattuti con zuccaro fino, per far colle mandorle una paſta maneggiabile, e ne farete colle mani delle palle, che metterete di mano in mano ſopra fogli di carta per farle cuocere nel forno a lento calore. Se avete delle nocciuole, potrete mettere tre oncie ſolamente di mandorle, ed altrettanto di nocciuole nettate con acqua calda, che anche tagliarete come le mandorle, con le quali le meſcolarete, indi le finirete, come è ſtato detto quì ſopra.

Mandorle

Mandorle alla Poloneiſe.

Nettate con acqua calda tre oncie di mandorle dolci, e tre oncie di nociuole, e mettetele di mano in mano in acqua freſca, dopo averle ben ſgocciolate, ed aſciugate; ſtritolatene la metà ben fine, e l'altra metà in fette; fate cuocere una libbra di zuccaro alla gran *plume*, poi mettetegli dentro le mandorle, e nociuole, con un poco di cedro ſtritolato; meſcolate ogni coſa ben inſieme, fuori del fuoco, poi quando ogni coſa ſarà ben meſcolata col zuccaro, aggiungetegli il bianco d'un uovo ben sbattuto, e meſcolateglielo ben inſieme, indi verſate la paſta delle mandorle ſopra un foglio di carta, e quando ſaranno raffreddate tagliatele nella maniera, che più vi piace.

Piſtacchi confetti.

Nettate con acqua calda dei Piſtacchi poi fateli ſeccare nella ſtufa; ſe volete farne ſolo una libbra, mettetegli in un gran bacino da provviſione, con zuccaro alquanto ingommato, fatto con un poco di gomma arabica fuſa in un pochettino d'acqua, ed indi meſcolata con

zuccaro cotto al *Lissè*, fate andare il bacino ſopra un fuoco moderato, ſempre rivoltandolo, acciocchè li piſtacchi pigliino egualmente il zuccaro; quando comincieranno a ſeccarſi, aggiungeteli del detto zuccaro, e dategli ancora una mano, o due in queſta maniera, poi proſeguite a rivoltarli, dandoli ancora cinque, o ſei mani con altro zuccaro cotto alla *Lissè* (che ſia ſenza gomma), finchè vediate, che ne ſieno ſufficientemente carichi, e dopo averli data l' ultima mano, li torrete dal bacino, per aſciugarli bene, poi vi rimetterete dentro li piſtacchi con zuccaro *au Lissè*, e ſul fine gli agitarete fortemente, ſenza farli ſaltare, e quando ſaranno ben liſcj finirete di farli ſeccare nella ſtufa.

Biſcottini alla Delfina.

Nettate con acqua calda tre oncie di mandorle dolci, e tre oncie di mandorle amare, aſciugatele con una tovaglia, e mettetele aſſieme nel mortajo, e peſtatele ben fine, bagnandole di tempo in tempo con bianco d'uovo; quando ſaranno peſte, vi metterete inſieme due libbre di zuccaro, ed il bianco d' un uovo, e peſterete ogni coſa colle mandorle,

dorle, ſinchè ſi formi una paſta maneggiabile, allora paſſate detta paſta in una ſtamigna a queſt' uſo deſtinata, indi formate li biſcottini della lunghezza, e groſſezza, che volete, indi mettete li biſcottini ſopra fogli di carta bianca, poi mettete detti fogli ſopra una tavola, dopo mettetevi ſopra il coperchio di un forno da campagna con fuoco ſopra, e fatteli cuocere a fuoco lento; quando la parte ſuperiore ſarà cotta, levategli il coperchio del forno, e voltateli colla parte cotta al di ſotto, e mettete di ſopra alla parte non ancora cotta, un ghiaccio fatto con zuccaro fino paſſato al ſetaccio, che sbatterete con un poco di bianco d' uovo, e ſugo di cedro; poi quando li biſcottini ſaranno ghiacciati, li rimetterete ſopra il coperchio del forno con un poco di fuoco ſopra, per far rapprendere il ghiaccio.

Biſcottini in laccio d' amore.

Mettete ſopra una tavola mezza libbra di farina, e nel mezzo fatele una cavità, mettete due cucchiari di marmelata, di quella ſpecie, che più vi piace, con zuccaro in polvere quanto è la groſſezza d' un uovo, ed anche mettetele

tetele

tetele il bianco di tre uova, ed impastate, finchè abbiate una pasta maneggiabile, ed occorrendo, che la pasta fosse troppo dura, aggiungetele il bianco d'un uovo, indi con uno spianatojo appianatela, poi tagliatela in filetti lunghi sufficientemente per disporgli in laccio d'amore, e fatto così, mentre li fate, metteteli sopra fogli di rame, poi fateli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno di colore biondo dorato, levateli.

Cialde al fior di latte.

Secondo la quantità di cialde, che volete fare, stemprate zuccaro, e farina parti eguali con un poco d'acqua di fior d'arancio, e fior di latte, stemprate quanto basti, acciò non vi rimanga alcun grumo, e fate, che questa pasta sia nè troppo dura, nè troppo tenera, e che versandola col cucchiaro possa filare; indi fate scaldare il modello da cialde sopra un fornello, e fregatelo prima con un pezzo di cera bianca da ambe le parti, o con butiro fresco per disgrassarlo, poi mertetegli un buon cucchiaro di pasta, e chiudete il modello, per metterlo sul fuoco, e dopo aver

fatto

fatto cuocere la cialda da una parte, voltate il modello per farlo cuocere dall' altra; quando vi parerà, che la cialda possa essere cotta, aprite il modello, ed osservate, se la cialda è per tutto egualmente cotta, e di un bel colore dorato, e se è così, levatela dal modello, e mettetela sopra uno spianatojo fatto a cavalletto, ed appoggiatevi sopra la mano, per farle prendere la forma d' uno spianatojo, e lasciatela ivi, finchè ne abbiate preparata un' altra nella stessa maniera, e quando sarà ormai cotta, levate la prima dallo spianatojo, mettetela sopra uno staccio, e mettete sopra lo spianatojo quella, che levate dal modello, e così proseguite fino al fine; quando poi saranno tutte fatte, mettete lo staccio, in cui sono le cialde nella stufa, per conservarle secche, finchè dobbiate servirle; facendo le cialde, occorrendo, che esse restassero attaccate al modello, bisognerebbe unger leggiermente il detto modello con cera bianca, o butiro fresco.

Cialde al vino di Spagna.

Mettete in un cattino tre oncie di farina, con due uova fresche, tanto il

bianco, quanto il rosso, e tre oncie di zuccaro fino, e stemprate questa pasta, mettendole vino di Spagna, od altro, sinchè la pasta sia della stessa consistenza di quella delle cialde al fior di latte; (come quì avanti) poi finite queste nella stessa maniera delle sin quì dette.

Butirro in filagrana, ed in altre maniere.

Per mezza libbra di butirro fresco battuto, pestate ben fine dodici mandorle dolci, poi unitele assieme al butirro, e mescolate bene assieme, indi mettete questo butirro in una schiumarola, o sia mestola, e fatelo da essa cadere per li buchi, e nello stesso tempo sopra il piatto, che dovete servire; voi potrete ancora far passare detto butirro alla stamigna, torcendola bene, per farlo uscire. Se volete servire butirro al suo naturale, non vi occorre altro, che mettergli un poco di sale fino. Si può ancora servire il butirro in altra maniera, senza mettergli le mandorle, dandogli il sapore di cedro, di bergamotto, d'acqua di fior d'aranci, ed altri odori.

Liquore detto Populo.

Mettete in una pentola una pinta di buon vino bianco, con un quartino di ſpirito di vino, una libbra di zuccaro cotto *à la plume*, due pomi di *reinette* pelati, e tagliati in fete, tre cucchiari d' acqua di fior d' arancio; e laſciate in fuſione ſino al giorno ſeguente, poi paſſatelo alla ſtamigna.

Acquavita Cinnamomo.

Per far tre boccali di cinnamomo, pigliate due oncie di cannella, ed infrangetela in un mortajo, poi mettetela in fuſione per due giorni intieri, con altri tre boccali d' acquavita, ed una pinta di vino di Spagna, ed altra pinta di vino bianco; indi mettete il tutto al lambicco, e diſtilatelo, come ſi dirà nell' articolo della diſtillazione.

Liquore detto Ipocraſſo.

Mettete in una pentola due pinte di vino di Borgogna, con una libbra, e mezza di zuccaro, li frutti di un cedro, ſei garoffani, la metà di una noce noſcata, un baſtone di cannella, una don-

zena

zena di mandorle dolci alquanto infrante, e ſei foglie di macis. Turate bene la pentola, e laſciate tutto in fuſione per un giorno, poi paſſate ogni coſa alla ſtamigna, indi mettetelo nei fiaſchi.

Ipoteca.

Per una pinta d' acquavita, pigliate mezza libbra di zucchero, ed una libbra di frutti roſſi, cioè mezza libbra di ciriegie, tre oncie di uvaſpina, e tre oncie di more di rovo, infrangete queſti frutti, il più che potete, e mettetele tanto la feccia, quanto il ſucco nell' acquavita, avvertendo però d' infrangere da per ſe ſola l' uvaſpina, per prenderne il ſolo ſucco, perchè la feccia di queſta rende agro. Vi metterete altresì tutti li nociuoli delle ciriegie, con cinquanta mandorle di albicocche infrante, un mezzo pugno di coriandoli, due garoffani, un pezzo di cannella, ed un pezzo di vaniglia, mettete il tutto in infuſione in una pentola per quindici giorni in ſito eſpoſto al ſole, indi paſſate ogni coſa alla ſtamigna di ſeta, poi mettetela nei fiaſchi.

Se farete l' ipoteca in una ſtagione, che non vi ſiano li frutti roſſi, potrete

ſervirvi

ſervirvi di agreſto maturo, facendo del reſto nella iſteſſa maniera, che viene d' eſſere inſegnata, colla ſola differenza, che in vece del ſucco dei frutti roſſi, vi metterete il ſucco di agreſto maturo, e cinquanta mandorle di albicocche.

Acquavita eſcubar d' inghilterra.

Mettete tre pinte di ſpirito di vino, tre pinte d' acquavita, e tre pinte d' acqua in una pentola, poi pigliate mezza libbra di mandorle amare tagliate, mezza libbra d' uva ſecca di Provenza, mezza libbra di datteri tagliati, mezza libbra di fichi tagliati, mezz' oncia di cannella infranta, mezz' oncia di coriandoli, mezz' oncia d' anici d' India, mezz' oncia di macis, un' ottavo di cardamomo d' India, un ottavo di aloe, quattordici garoffani, tre noci noſcate tagliate, due cedri tagliati ſucco, e ſcorza, due oncie di zufferano in foglie, un ottavo di cociniglia, un' oncia e mezza di ſiropo di pomi, un piccolo cedrato tagliato in fette col ſuo ſucco, e ſei ottavi di regolizia verde. Tutta detta compoſizione inſieme, o ſeparatamente, peſtatela, e formatene una ſpecie di paſta, poi aggiungetele tre libbre di zuccaro in polvere,

poi mettetela nella pentola col ſuddetto ſpirito di vino, acquavita, ed acqua, e laſciatela ivi infuſione per otto giorni, e con un baſtone agitatela di tempo in tempo, indi paſſate l' eſcubar alla ſtamigna; e mettetelo nei fiaſchi.

Cialde al caffè.

Mettete in un cattino tre oncie di zuccaro in polvere, tre oncie di farina, due uova freſchi, un buon cucchiaro di caffè paſſato allo ſtaccio, e meſcolate ogni coſa inſieme, mettendogli a poco a poco fior di latte conſiſtente, finchè la paſta ſia d' una buona conſiſtenza, nè troppo chiara, nè troppo ſpeſſa, e che verſandone col cucchiaro, eſſa fili; fate ſcaldare la forma da cuocerſi le cialde, e da ambe le parti fregatela con cera bianca, o con butirro, per diſgraſſarla, poi mettetele un buon cucchiaro di paſta; ſerrate la forma, e mettetela ſopra il fuoco, e dopo aver fatta cuocere la paſta da una parte, rivoltate la forma dall' altra parte; e quando vi paja, che la cialda poſſa eſſere cotta, aprite la forma, ed oſſervate, ſe è di bel colore dorato, ed egualmente cotta, allora levatela ſubito, e poſatela ſopra uno ſpianatojo

natojo fatto col cavaletto, ed appoggiatele sopra la mano per farle pigliar la forma dello spianatojo, e lasciatela ivi, finchè abbiate preparata altra cialda nella precedente maniera, e mentre quella cuoce, voi torrete via quella, che è sopra lo spianatojo, per mettervi quella che leverete dalla forma; quando saranno tutte fatte, metterete lo staccio, in cui sono tutte le cialde nella stufa per conservarle secche, finchè siate per servirle.

Composizione della cioccolata.

La cioccolata non può riuscire buona, se non si sa far buona elezione del cacao. Quelli, che conoscono il cacao di *Galicola*, non hanno bisogno di sceglierne altro. Si deve osservare, che li di lui grani sieno nell' interno di color bruno, e porpora oscura, perchè quelli, che sono rossi, vagliono poco, e fanno la cioccolata aspra, ed amara; ma il cacao non si conosce bene, finchè non è arrostito, perchè allora si vede, se vi sono molti grani rossi. Il cacao deve essere arrostito al giusto segno, che il sapore, e colore della cioccolata esiggono. Dopo averlo messo in un bacino

di

di rame, o di ferro, od in un vaso di terra non verniciato, si mette sopra il fuoco, ed incessantemente si agita, finchè sia esteriormente nero, come li marroni arrostiti; per questa prima volta non si corre gran rischio di arrostirlo troppo; poi si deve mondare il cacao, e vagliarlo bene; per sapere se è arrostito a dovere, il meglio si è di farne una prova: pigliate un' oncia di cacao, e mezz' oncia di zuccaro, e riducetelo in pasta, per meglio sentirne il sapore, e distinguerne il colore; e se non è abbastanza bruno, e non sente abbastanza, si può arrostire ancora un' altra volta, ma leggiermente, perchè essendo presentemente senza scorza, è facile ad abbrucciarsi, e prendere cattivo sapore; essendo ridotto in questa maniera il cacao al giusto segno di sua cottura, si pesta in un mortajo, acciocchè sia più presto ridotto in massa sopra la piastra, quando la pasta della cioccolata è ormai abbastanza passata, vi si aggiunge della vaniglia, ed alquanto di cannella in polvere, e la quantità dipende dalla volontà del Fabbricatore. Quando tutte le cose sono insieme ben mescolate, vi aggiunge nove oncie, od una libbra di zucchero, per caduna libbra di cacao

pesto

peſto; quando il zuccaro è ben incorporato colle altre coſe, ſi leva la composizione dal mortajo, e ſi mette ſopra la pietra, o ſia piaſtra di ferro, ſcaldata con uno ſcaldavivande ſotto pieno di fuoco; e ſi fa anche ſcaldare lo ſpianatojo, indi ſi riduce queſta miſtura in polvere molto fina, che da per ſe ſi converte in paſta; e paſſatele ſopra a poco a poco lo ſpianatojo, ſinchè ella ſia così fina, che più non ſcroſcia sotto li denti, allora ſe ne fanno dei pezzi quadrilunghi di un' oncia caduno, oppure ſe ne fanno dei *rouleau* di tre oncie, o di mezza libbra caduno.

La vaniglia deve ſcieglierſi odorifera, non troppo ſecca, nè troppo graſſa; e ſoventi avviene, che ella ſia onta d' olio miſto con balſamo, per farla ſembrare buona, e freſca; ed è difficile il ridurla in polvere, ma dopo averla tagliata in piccoli pezzi, con forbici, ſi ſpolverizza a forza di batterla, e paſſarla allo ſtaccio.

Cioccolata.

Pigliarete una libbra di cioccolata, per dieci tazze, che ne volete fare, e la metterete in una caffettiera a fondere al naturale,

naturale, con tanta acqua che basti per farne le determinate tazze. Fatela bollire alquanto sulla cenere calda, quando sarà fusa, e pronta per rapprendere, stemprate il rosso di un uovo, con alquanto di cioccolata, poi versatelo nella caffettiera, indi rimettetela sopra un fuoco lento, e con il frolore agitatela bene, ed avvertite, che più non bolla, dopo che le avrete messo due rossi d' uova. Dei rossi d' uova ne metterete a proporzione delle tazze di cioccolata, che farete, perchè vi vuole un rosso d' uovo ad ogni quattro, o cinque tazze di cioccolata.

Cioccolata all' Inglese.

La cioccolata all' Inglese si fa nella stessa maniera della precedente, eccettuato, che nel far fondere la cioccolata, vi si mette il bianco d' uovo bene sbattuto, toltagli però la prima schiuma; poi si finisce come la precedente. Bisogna però osservare, che la cioccolata è migliore, quando si prepara alla sera antecedente, che quando si fa nel giorno, in cui si vuol usare, ed ordinariamente quei, che sono soliti farla ogni giorno, conservano sempre un buon lievito.

Diavoletti.

Pigliate della buona cioccolata, e ſe è troppo ſecca, mettetela nella ſtufa, acciocchè divenga molle, indi mettetevi un poco di buon olio di olivo, per poterla ben maneggiare con il cucchiaro, poi pigliatene dei piccoli pezzi, e rotonditeli, per farne palotte della groſſezza di una nociuola, e metteteli ſopra un foglio di carta in diſtanza eguale fra di eſſe di un buon police; quando il foglio è tutto occupato, pigliate il detto foglio per le eſtremità, ed appoggiandolo da una parte ſopra la tavola, e dall' altra ſcuotetelo per appianare li diavoletti, ed acciocchè ſi ghiaccino da per ſe ſteſſi; e ſe volete, potete agghiacciarli con *nompareilles* bianche, e le pungerete tutte con confetti di cannella, poi li farete ſeccare nella ſtufa.

Diavoletti con piſtacchi.

Li farete come li precedenti, colla ſola differenza, che metterete in cadun diavoletto un piſtachio intiero nel mezzo, quello però mondato della ſua pelle; poi ruotolerete li diavoletti tra le mani, per farli pigliare la forma di

piccoli

piccoli olivi; poi si ruotolano in *nompareilles* bianche, e le metterete nella stufa, a seccare.

Marzapani dolci alla siringa, ed altre cose di tal pasta.

Pigliate una libbra di mandorle dolci, pelatele bene, indi pestatele, ed acciò nel pestarle non facciano l'olio, si anderà via mettendo dell' acqua di fior di citrone, e quando saranno peste, vi metterete oncie otto di zuccaro fino, il quale mescolerete assieme alle mandorle, indi passatele alla siringa, oppure datele altre forme, come di una micchetta, di un fiore, di un capello, di un bocchetto di famiole, dei funghi, delle castagne ed altre consimili cose; indi si mettono nella stufa a disseccare per un giorno, e più; poi si fanno cuocere al forno, che restino del color dell' oro; indi farete una piccola ghiaccia, che metterete al di sopra, e nuovamente li metterete alquanto nella stuffa a disseccare.

Acquavita di vaniglia.

Per ogni rubbo di spirito raffinato si prenderanno oncie due di vaniglia, la

quale

quale ſi tritolerà bene, e ſi metterà in fuſione in un fiaſco, aſſieme allo ſpirito per dieci giorni continui, indi ſi metteranno parti eguali di ſiroppo liquido, e chiaro, come di ſpirito raffinato, indi ſi metterà la detta infuſione dentro, e ſi guſterà, ſe va bene, nel tirarla ſi filtra.

Acquavita di ampole.

Pigliate un rubbo di ampole, riducetele in paſta, indi mettetevi aſſieme libbre quarantacinque ſpirito del più fino raffinato, con alcune mandorle amare; poi laſciate ogni coſa infuſione per ſei giorni, dopo ſi coleranno con un panno, o colla ſtamigna, poi ſi dolcificheranno come alle altre.

Per formare un ſalame crudo.

Pigliate due libbre di mandorle dolci, pelatele tutte, ed una metà le peſtarete, e nel peſtarle mettetevi alquanto di bianco d' uovo, acciò non facciano l' olio, e l' altra metà la laſcierete intiera, poi pigliate libbre quattro di zucchero in pane ben ſpolverizzato, mezz' oncia di cannella, ed un quarto d' oncia di garoffani; e formatene una paſta; Dopo avrete

rete un budello ben lavato, e lo farete asciugare al sole, poi lo empirete bene colla detta pasta preparata; dandovi il colore con uva di Spagna, o straccia di levante; in seguito lo legherete con funicella sottile, in somïglianza del salame, dandogli qualche giro anco nel mezzo, e lo porrete nella stuffa per due giorni; quando sarà ben asciuto, ne taglierete le vostre fetoline, come si fa del salame di pesce.

Zuccherini di violeta, ed altri, col modo di disporre il baccino per far bom-boni.

Per far zuccherini di qualunque specie essi siano, è necessario aver un gran bacino di rame, con due manici, uno per parte, ed un altro nel mezzo, per poterlo maneggiare con facilità: questo bacino deve restar sospeso in aria, per mezzo di una corda attaccata ai manici laterali del bacino per li due capi, ed attraversata nel mezzo ad una girella, o sia ruota, qual deve esser affissa al solajo, acciocchè possa il bacino farsi girare per ogni dove, e deve il bacino essere alto da terra, la metà del corpo; e sotto il bacino vi deve, essere una

padella

padella ripiena di fuoco, ed il fuoco dee riporſi alla diſtanza di tre polici dal fondo del bacino; biſogna aver zuccaro cotto *a la lissè*, ed altro *à la Perlè*, è queſte due ſorta di zuccaro ſono quelle, che danno il nome ai Zuccherini, che noi diciamo *lissè*, o Zuccherini *perleès*.

I Zuccherini piccoli *lissè* ſi fanno, mettendo fuoco moderato in una padella; poi mettete queſta padella in una botte, a cui manchi il fondo da una parte, ed umettate per di ſopra, perchè il calore del fuoco non ſi evapori. Quando ſe ne vuole fare ſolamente una libbra, e che non ſi ha il bacino ſuddetto, ſi prende una padella a provvigione, vi ſi mette il zuccaro, ed i zuccherini, e ſi dimenano continuamente, ſinchè ſiano finite.

E per far li zuccherini di violete, ſi ſcioglie alquanto di gomma dragante in alquanto d'acqua, e quando ella è ben fonduta, ſi paſſa per una tela fina, e ſi preme bene, acciò il tutto paſſi; poi ſi mette in un mortajo con della marmelata di violete, alquanto di acqua tinta colla pietra indico; vi ſi aggiunge zuccaro, quanto baſti, e ſi peſta ogni coſa aſſieme ſino a che ſia fatta una paſta maneggiabile, che verſerete ſopra una

tavola

tavola con zuccaro fino, e ne prenderete dei piccoli pezzi, per farne dei piccoli grani di caffè, e ſimili, che poi li farete ſeccare nella ſtuffa; eſſendo ſecchi li metterete nel gran bacile con zuccaro al *lissè*, e fateli ruotolare di continuo in eſſo, mantenendovi ſotto un fuoco moderato, ſinchè il zucchero cominci a ſeccarſi intorno ai zuccherini, ed allora aggiungetevi di detto zucchero, e proſeguite a ruotolare, e metter zucchero, ſinchè li voſtri zuccherini ſieno della groſſezza, che voi volete.

Gelatina d' uvaſpina.

Mettete in un bacino un quartino di acqua con tre libbre di uvaſpina ſgranata, fatele dare tanti bolli, quanti baſtino per farla crepare; paſſate il ſucco dell' uvaſpina in un ſetaccio, e mettetelo a parte, poi premete bene il reſto con una ſpatola, o con la mano, per trarre quanto più ſi può di ſucco; indi fate cuocere una libbra di zucchero *à la grande plume*, e mettetelo dentro il ſucco, e fate cuocere col zucchero, ſempre dimenando colla ſpatola, ſinchè abbia fatti circa quindici bolli; poi ancora mezzo calda verſatela nei vaſi. Il

ſucco

ſucco poi, che avete meſſo a parte, ſe non avete altra occaſione d'impiegarlo, potete unirlo alla marmelata, ed in tal caſo gli farete dare qualche bollo di più.

Uvaſpina in grappoli.

Prendete una libbra di uvaſpina groſſa raccolta a piccoli mazzi, e mettetela in una libbra di zucchero cotto *à la grande plume*, e fatele dare due, o tre bolli col bacino coperto; ſchiumate dolcemente, e laſciate l'uva col zucchero nel bacino, che metterete nella ſtufa, dove lo laſcierete ſino al giorno ſeguente, poi lo ſgocciolarete, e quando ſarà raffreddato, aggiuſterete l'uva con proprietà a mazzi, avvertendo di ſpargerle zucchero fino ſopra ſubito che ſarà ſgocciolata, e poi fatela ſeccare nella ſtufa.

Paſta di uvaſpina.

Sgranate quattro libbre di uvaſpina, mettetela in un bacino con una pinta d'acqua, ma che il bacino ſtia coperto, indi mettetela in un ſetaccio, e premetela ben forte con una ſpatola, per trarne tutta la conſiſtenza dall'uvaſpina; poi

poi mettete al fuoco detta sostanza, e quivi dimenatela, finchè sia ridotta in pasta, indi pesate detta pasta, e supposto il caso, che ve ne fossero quindici oncie, fate cuocere dieciotto oncie di zuccaro *à la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetevi dentro la pasta, e stempratela bene nel detto zuccaro, e dopo mettetela nei modelli da pasta, e poi fatela seccare nella stuffa.

Conserva di more di rovo.

Si prenda una libbra di more con due oncie di uvaspina, si schiaccino insieme in un cattino, poi si passino al setaccio e tutto ciò, che è passato si rimetta nel bacino, il quale si mette ad un fuoco moderato, e si faccia ridurre ad un terzo; indi si faccia cuocere una libbra di zuccaro alla grossa *pluma*, e dopo averlo lasciato raffreddare alquanto, gli si metta dentro le more, e queste si mescolino bene col zuccaro, poi si versi il tutto in un modello di carta, e quando avrà la detta conserva fatta la pieta, si tagli in tavolette, e si conservi per il bisogno.

Ciriegie

Ciriеggie in quadriglia.

Prendete due libbre di cirieggie di eguale groſſezza, a cui taglierete l'eſtremità del gambo; legatele di quattro in quattro con filo, indi mettetele in due libbre di zuccaro cotto al *Souflè*; fatele dare circa venti bolli, ſchiumandole a dovere; indi verſatele deſtramente in un cattino, e laſciatele per ventiquattro ore nella ſtufa, il che fatto, le farete ſgocciolare in un ſetaccio, per metterle poi ſopra fogli di rame, e farle ſeccare nella ſtuffa.

Cirieggie in ſurtout.

Ad una libbra di cirieggie tagliatele l'eſtremità del gambo, pigliatene altre tre libbre, e levatele tutto il gambo, ed il nociuolo, indi fate cuocere quattro libbre di zuccaro al *Souflè*, e mettetegli dentro tutte le cirieggie, a cui farete dare circa una ventina di bolli, avendo cura di ſchiumarle a dovere, dopo le metterete in un cattino, poi nella ſtuffa; dove le laſcierete ſino al giorno ſeguente, in cui le metterete nei vaſi per conſervarle nel liquore, ſinchè ne abbiate biſogno; quando poi vorrete metterle

terle in *Surtout*, le ſgocciolerete ſopra un ſetaccio ben chiaro, poi piglierete di quelle, che hanno il gambo, e ſopra di eſſe ne metterete due, o tre altre dalla parte della polpa, ed avrete cura di aggiuſtarle ben in rotondo; poi le collocarete ſopra fogli di rame; vi ſpargerete ſopra del zucchero, poi le farete ſeccare nella ſtufa; quando la parte ſuperiore ſarà ſecca, ſpargetevi ſopra zucchero di bel nuovo, egualmente per tutto; poi mettetele in un ſetaccio, e rimettetele nella ſtufa, acciò finiſcano di ſeccare.

Ciriegge all' acquavita.

Prendete quattro libbre di ciriegge delle più groſſe, belle, e più chiare, che trovar ſi poſſano; tagliatele via la metà del gambo, indi mettetele in un gran fiaſco di bocca molto larga, indi mettete in un cattino tre oncie di more, con alquante more di rovo; ſchiacciate il tutto, e ſtempratelo con alquanto di ſiroppo di ciriegge, poi paſſatelo al ſetaccio, per metterne il ſucco nel fiaſco delle ciriegge; poi prendete una pinta di acquavita, ed in eſſa fate fondere due libbre e mezza di zucchero,

dopo

dopo averlo ben meſcolato coll' acqua-vita, lo verſerete nel detto fiaſco con un poco di cannella, indi turate bene il fiaſco, per conſervarle così, ſinchè ne abbiate biſogno; e nel tempo d' inverno vi ſervirete di queſte ciriegie per metterle in camiccia, al caramel, ed in altre maniere.

Ciriegie in camicia.

Prendete del bianco di uovo quanto baſti, sbattetelo bene, e vi verſerete della ſchiuma che fa, ſecondo la quantità di ciriegie, che volete impiegare; prendete ciriegie delle più belle; tagliatele via la metà del gambo, e bagnatele nella detta ſchiuma, ed indi ruotolatele ad una ad una nel zucchero fino, poi ſoffiatevi ſopra, acciò non vi reſti troppo zucchero attaccato, indi mettetele ſopra un ſettaccio, indi nella ſtuffa con calore dolce, ed ivi laſciatele, ſinchè dobbiate ſervirvene.

Marmelata di Ciriegie.

Pigliate ſei libbre di ciriegie ben roſſe, a cui avrete tagliata la metà del gambo, e levato il nocciolo; indi le

fatete cuocere a fuoco gagliardo, fino alla consumazione della metà, poi mettetele in libbre tre di zuccaro cotto *à la plume*; mescolate ben assieme ogni cosa con una spatola; poi di nuovo rimettete detta pasta sopra il fuoco, e fatele dare qualche bollo, finchè il siroppo abbia preso una qualche consistenza, però alquanto liquida; giunta la cottura al convenevole grado, lasciatela alquanto raffreddare prima di versarla nei vasi, e quando sarà ne' vasi potrete mettervi alquanto di zucchero fino se volete.

Ratafiat *di ciriegie*.

Prendete ciriegie, levatele il nocciolo, poi mettetele in un catino, ed ivi schiacciatele, poi lasciatele così per un giorno, (tre libbre di ciriegie solitamente producono una pinta di succo) indi passatele, e misurate il succo per metter eguale misura di acquavita, e tre oncie di zucchero per ogni pinta di liquore, e mezza libbra di more di rovo, ed anche una dozzina di more, che farete sciorre con una pinta di succo di ciriegie, e le farete dare cinque, o sei bolli ad un fuoco lento, poi le verserete in una stamigna per trarne tutto

il

il ſucco, indi metterete il ſucco nel ſiroppo, e lo farete fondere ſenza farlo bollire; poi mettete il tutto in un vaſo di terra cotta; vi metterete anche un pezzo di cannella, poi turate il vaſo, e lo laſcierete così per il corſo di quaranta giorni. Avrete riguardo, che le ciriegie ſieno ben mature, e ſane. Per queſto *Ratafiat* tutte le ſpezie, che ſi coſtuma di mettere negli altri *Ratafiat*, in queſto ſervono a niente.

Siroppo di ciriegie.

Fate cuocere tre libbre di zucchero *à la grande plume*, mettetegli dentro tre libbre di ciriegie ben mature, e che non ſiano guaſte, avendole prima levato il gambo, ed il nocciolo; fatele dare una dozzina di bolli, indi levatele dal fuoco per ſchiumarle, poi laſciatele così per due ore nel zucchero, indi rimettetele ſul fuoco, e fatele ancora dare otto, o dieci bolli, dopo di che paſſatele alla ſtamigna ſopra un catino; occorrendo, che il ſiroppo non aveſſe la dovuta conſiſtenza, fategli ancora dare qualche bollo; e quando ſarà a mezzo freddo, lo metterete nei fiaſchi per ſervirvene poi alle occorrenze.

Vino di ciriegie.

Avrete quattro libbre di uvaſpina, che unirete a venti libbre di ciriegie, levate li noccioli dalle ciriegie, e peſtateli bene, poi rimetteteli colle ciriegie, ſchiacciate bene tutto aſſieme, e mettete ogni coſa in un barilotto con tre oncie di zucchero per ogni pinta di ſugo, laſciatelo bollire come il precedente per quindici, o venti giorni, dopo vi aggiungerete un boccale di ſpirito di vino, alquanto di coriandoli, e cannella, e quando avrà ceſſato di bollire lo turarete eſattamente, laſciandolo così, ſinchè lo riponiate nei fiaſchi, paſſandolo prima al chiaro:

Fiori di gelſomino confettati.

Abbiate dei gelſomini belli, ed aperti, tagliateli via la metà del gambo, laſciando li fiori intieri, poi fate cuocere del zucchero al *grand Liſſè*; indi levatelo dal fuoco, e metteteli dentro i fiori di gelſomino, ſenza lavarli, e laſciateli nel zucchero ſino al giorno ſeguente, in cui li farete dare alcuni bolli, ſinchè il zucchero ſia cotto *à la petite plume*, allora laſciate raffreddare, poi

poi versate nei vasi. Se poi non volete confettare altro che le foglie dei fiori, le leverete via tutto il gambo, e monderete le foglie, e poi farete il resto, come fu detto di sopra.

Siroppo di Gelsomino.

Fate bollire un boccale d'acqua, poi versatela in un catino, in cui vi sarà mezza libbra di fiori di gelsomino mondati, e sopra i gelsomini mettete un piatto per farli restare sommersi nell' acqua, e che si bagnino bene; poi mettete il catino nella stuffa, e lasciatelo fino al giorno seguente, indi chiarificate cinque libbre di zucchero, e fatelo cuocere al *Cachet*, poi passate i gelsomini in una tovaglia, premendoli dolcemente, acciò rendano il loro profumo, poi mettete questa decozione nel zucchero, indi mettetelo al fuoco, acciò dett' acqua s'incorpori bene col zucchero, avvertendo, che non bolla, poscia lo verserete in un catino, il quale lascierete nella stuffa per tre, o quattro giorni, e bisogna mantenere alla stuffa il calore stesso che si richiede per fare il candito, e di tempo in tempo dimenerete il siroppo con un cucchiajo,

e

e per eſſere ben finito, biſogna, che ſia ridotto al *perlè*, allora lo leverete dalla ſtuffa, e lo laſcierete raffreddare, ed indi lo riporrete nei fiaſchi.

Candito di fiori di gelſomino.

Pigliate fiori di gelſomino, mondateli, poi fate cuocere del zucchero *à la plume*, e dopo cotto mettetelo nel modello da candito, e quando ſarà mezzo freddo, vi metterete dentro i fiori di gelſomino, facendoli deſtramente, ed egualmente penetrare nel zucchero con una forchetta proporzionata al modello, e metteteli ſopra un qualche peſo, e nei quattro angoli del modello un baſtoncino bianco, e ſecco; poi mettete il modello nella ſtuffa, e laſciatelo per un giorno, ſempre mantenendogli un fuoco eguale, ed il candito ſarà fatto a dovere, quando cavando fuori i baſtoncini, li vedrete diamantati egualmente, allora ſgocciolerete il candito, inclinando alquanto il modello da una parte, dopo di averlo laſciato ſgocciolare per due ore, roveſciate il modello ſopra un foglio di carta bianca, appoggiandolo con un qualche piccolo impeto egualmente per farlo uſcire.

Fiori di gelſomino in camiccia.

Pigliate fiori di gelſomini intieri, e ben aperti, levateli il gambo, e bagnateli in bianco di uovo sbattuto, tanto che ſia tutto in iſchiuma, indi ruotolateli nel zucchero fino, poi metteteli ſopra foglj di carta bianca, che avrete aggiuſtati nei ſetacci per farli ſeccare nella ſtuffa, quando ſaranno ben ſecchi, ve ne ſervirete per quegli uſi, che ſtimerete a propoſito.

Paſtiglie, ed altro di fiori d' arancio.

Fate liquefare mezz' oncia di gomma dragante, con un cucchiaro d' acqua di fior d' arancio, ed un bicchiere d' acqua, prendete un pizzico di fiori d' arancio *pralineés*, ſe non ſiete nella ſtagione da poterne avere dei freſchi; triturateli ben fini, poi metteteli in un mortajo colla gomma dragante liquefatta, e paſſata per una tovaglia, e ben premuta, acciò nulla reſti da paſſare; poi andate peſtando, aggiungendovi a poco a poco una libbra di zucchero paſſato al ſettacciolo di ſeta, e peſtate, ſinchè abbiate

una paſta maneggiabile per far paſtiglie della grandezza, e forma che volete, od altre coſe, come grani di frumento, piccoli piſelli, grani di caffè, garoffani, o conchiglie, ec.

Gateau al fiore d' arancio.

Fate cuocere due libbre di zucchero *à la grande plume*, ed in eſſo fate bollire mezza libbra di foglie di fiori d' arancio per farli gettare il ſuo odore; indi proſeguite a far bollire il zucchero coi fiori ſinchè di nuovo ſia ridotto *à la grande plume*; allora con una ſpatola prontamente biſogna dimenare il zucchero tanto all' intorno, che nel mezzo del bacino, ſinchè il zucchero cominci ad aſcendere, ed allora ſe gli mette ſubito alquanto di bianco d' uovo ſtemprato con altro zucchero fino, che meſcolerete prontamente, ed immediatamente verſate il *gateau* in un modello di carta, e dopo verſato teneteli ſopra in convenevole diſtanza il fondo del detto bacino ancor caldo, queſto contribuiſce a fare gonfiar il *gateau*, ed a farlo ghiacciare; al qual effetto anche giova il bianco dell' uovo, che ſe gli è meſſo dentro.

Paſta di maccheroni con marmelata di fiori d' arancio.

Pigliate una mezza libbra di mandorle dolci, che peſtarete fine dopo averle mondate con acqua calda, e peſtandole, bagnatele con bianco d'uovo, che metterete poco per volta, acciò non ſi convertano in olio; poſcia mettetele in un cattino con mezza libbra di zucchero in polvere, che unirete con le mandorle, finchè ſia ben incorporato, poi aggiungeteli quattro bianchi d'uova ben sbattuti, ed ancora unirete colle mandorle, e zucchero; indi farete li maccheroni della groſſezza di una noce, li metterete ſopra un foglio di carta, ed a ciaſcuno fate nel mezzo un piccolo buco per mettervi un poco di marmelata di fiori di arancio; ricopriteli di ſotto, e di ſopra con detta paſta, acciò la marmelata non compaja; fateli cuocere nel forno a fuoco lento, e quando ſaranno cotti impolverateli ſopra per fargli un ghiaccio bianco, fatto con zucchero paſſato al ſetacciuolo di ſeta, acqua di fiori di arancio, ed alquanto di bianco d' uovo; poſcia rimetteteli

per qualche momento nel forno per farli ſeccare il ghiaccio.

Fiori d' arancio confettati in mazzetti.

Abbiate dei fiori d' arancio ben aperti; legatene con filo quattro, o cinque inſieme per il gambo, indi fate cuocere del zucchero al *petit liſſé*, e quando ſarà mezzo freddo, bagnate dentro i detti mazzi di fiori, ed a miſura, che li bagnate, li metterete nel zucchero fino, poi li ſoffierete ſopra, acciò non gli reſti troppo zucchero attaccato; indi aggiuſtategli in un ſetaccio in maniera, che li fiori reſtino aperti, poi fateli ſeccare nella ſtuffa; conſervateli in un ſito ſecco, chiuſi in una ſcatola foderata di carta bianca.

Ratafiat *di fiori d' arancio.*

Chiarificate quattro libbre di zucchero, e fatelo cuocere *à la grande plume*, poi in eſſo mettete due libbre di fiori d' arancio mondati, e gli farete dare tre, o quattro bolli coperti, poi li levérete dal fuoco, e li metterete dentro quattro pinte di acquavita, che laſcierete

rete infusione ogni cosa per quattro ore, e terrete il bacino ben coperto con una tela bianca doppia per farlo stuffare, di poi lo passerete alla stamigna per metterlo poi nei suoi fiaschi. Questo è un *Ratafiat* eccellente; e speditissimo a farsi, ed i fiori potete confettarli *à la pralineés*.

Modo di conservare li fiori di arancio bianchi in tutto l' anno.

Abbiate un vaso proporzionato alla quantità, che ne volete conservare; prendete fiori d'arancio raccolti di fresco, e ben bianchi, mondateli, e prendetene le sole foglie, e mettetele nel vaso; e secondo la quantità che ne avete, dovete chiarificare del zucchero, e farlo cuocere al *boulet*, poi versatelo nel vaso sopra i detti fiori; bisogna, che la quantità di zucchero sopranuoti ai fiori, ed in questa guisa si conserveranno, come se allora si fossero spiccati dall'albero.

Zucchero candito di fiori d' arancio.

Pigliate due libbre di fiori d'arancio mondati, metteteli in ſei libbre di zucchero chiarificato, e cotto al *cachet*; dopo che li detti fiori avranno dato tre, o quattro bolli coperti, levateli dal fuoco, e copriteli con una tela bianca doppia per farli ſtuffare; quando ſaranno mezzo freddi metteteli ſopra un ſetaccio. Queſti fiori di arancio vi poſſono ſervire per far li *pralineés*; il zucchero, in cui avranno bollito li fiori, lo rimetterete ſopra il fuoco per farli dare un bollo, poi lo paſſerete in una ſtamigna bagnata, indi lo rimetterete ſul fuoco, per ridurlo *à la grande plume*; indi lo verſerete in un vaſo di terra cotta, il quale terrete nella ſtuffa per dieci, o dodici giorni, ſinchè ſia ben conſiſtente, e ſarà un zúcchero candito eccellente; e per ſervirſi del zucchero, biſogna infrangere il vaſo;

Il zucchero candito al naturale ſi fà nella ſteſſa maniera.

Orzata di nociuole.

Peſtate ben fine tre oncie di nocciole già mondate coll' acqua calda, ed aſſieme tre oncie dei quattro ſemi freddi, e di tanto in tanto bagnatele con alquanto d'acqua, acciò non ſi convertano in olio; e quando ſaranno ben peſte, ſtempratele in un catino con una pinta d'acqua; poi paſſatele più volte per una tovaglia bagnata, e quando ſaranno ben paſſate mettetevi tre oncie di zucchero, col ſucco d'un mezzo cedro, che meſcolerete bene col detto ſucco delle nocciole, e quando il zucchero ſarà liquefatto, paſſate ancor una volta l' orzata nella tovaglia, poi mettetela a rinfreſcare.

Per formare caſtagne crude.

Pigliate una libbra e mezza di mandorle dolci pelate, poi peſtatele non molto in un mortajo, prendete di poi due libbre di zucchero in pane ben ſpolverizzato, ed incorporate tutto aſſieme, dandogli il colore con uva di Spagna; e vi ſi dee aggiugnere un poco di cedrone ben minuto, o ſcorza di limone, diſpoſto l' impaſto formate dei pezzi adat-

adattati alla forma, che ſiete per uſare, formate che ſieno, collocatele ſu di uno ſetaccio, e mettetele per due giorni in una ſtuffa piuttoſto calda.

Per formare le caſtagne abbruſtolite.

Non dovete far altro, che ſopraggiungere alla doſe delle caſtagne crude come avanti, una tavoletta di cioccolato minuzzolata con un poco di mandorle già peſtate; e queſto con arte lo metterete ſeparatamente nella forma, affine di marcare in qualche luogo della caſtagna l' abbruſtolito, che in quelle ſuole apparire.

Per formare ſalciciotti.

Pigliate due libbre di mandorle dolci, quattro libbre di zucchero, mezz' oncia di cannella, ed un quarto d' oncia di garoffani, dando il colore a due terzi dell' impaſto, e l' altro riſerbandolo bianco per ripartirlo nel budello a poco a poco, con oncie nove di cedroni canditi tagliati in quadretti. Legateli come ſalcicciotti ad uno per uno, e mettetelí nella ſtuffa per due giorni. Avvertite di prendere il budello adattato, e diſgraſſarlo bene.

di

Marzappani in laccio d' amore.

Mondate con acqua calda mezza libbra di mandorle dolci, poi lasciatele per un giorno nell' acqua fresca, indi lasciatele sgocciolare, ed asciugatele, poi pestatele nel mortajo bagnandole con acqua di fior d' arancio, poi mettetele dentro una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e fatelo disseccare sopra un piccolo fuoco, finchè sia ridotto in pasta maneggiabile, indi stendete sopra la tavola un foglio di carta bianca, ed impolveratelo bene con zucchero fino, poi mettetevi sopra la vostra pasta., e col spianatojo appianate la vostra pasta fino alla spessezza di un scudo, poi tagliatene dei filetti quadrilunghi, e tra di loro eguali, ed aggiustateli in forma di laccio d' amore, od in forma di gruppo di Salomone, poscia bagnateli tutti in zucchero stemprato con bianco d' uovo, ed impolverate dapertutto con zucchero fino, indi accomodateli tutti sopra altro foglio di carta, il quale metterete sopra le foglie di rame, poi fateli cuocere nel forno ad un calor lento.

Uva confettata al secco in grappoletti.

Pigliate dell' uva muschiata grossa, non del tutto matura, tagliatela in grappoletti, poi fate cuocere *à la gran plume* nove oncie di zucchero per caduna libbra di uva, indi mettete li grappoletti nel zucchero, poi fate bollire a bollo coperto finchè il siroppo sia ridotto alla cottura del *gran perleè*, indi levatela dal fuoco, e con dei pezzetti di carta bianca cavategli la schiuma, e quando il siroppo sarà mezzo freddo, cavate fuori li grappoletti dal zucchero, poi lasciateli sgocciolare sopra foglie di rame, e spargete sopra l' uva del zucchero fino passato al setaccio di seta, e posto nel vaso da zucchero, impolverate leggiermente, indi mettetela nella stuffa a seccare.

Composta di pomi ranetti.

Taglierete li pomi ranetti in quattro parti, pelateli sottilmente, e mondateli dal seme, e midollo, poi gettateli nell' acqua fresca, indi metteteli a cuocere ad

un

un convenevole grado, dopo li levere-
te dal fuoco, e ne premerete quel ſuc-
co; poi accomoderete le fette di pomi
nei piattelli a ciò deſtinati; dopo paſſe-
rete il ſuddetto ſucco ad una ſervietta,
per formarne la ſua gelatina, ciò fatto,
farete cuocere a proporzione del frutto,
che avete, altrettanto zucchero alla cot-
tura della groſſa perla, poſcia ſi farà la
gelatina, mettendovi dentro del ſugo di
limone, il quale ajuterà a formare la
ſuddetta gelatina, indi ſi verſerà in una
aſſietta, ed a ſuo tempo potrà tagliarſi
per metterla ſopra la compoſta dei Pomi.

Beſquì di mandorle amare.

Farete imbianchire delle mandorle,
indi le pelerete, ed aſciugherete bene,
poi mettetele nel mortajo, e peſtatele
bene, ed acciò non facciano l' olio,
metterete aſſieme poco per volta il bian-
co d' un uovo, dopo piglierete del zuc-
chero fino in polvere ben peſto a pro-
porzione della paſta; indi avrete dei
bianchi d' uovo freſchi ben dimenati,
che facciano la ſchiuma; poi metterete
la voſtra paſta in una terrina, od altro
vaſo di terra cotta, ed unirete aſſieme
la ſchiuma delle uova, e quando ſarà
ogni

ogni cosa ben manipolata, l'accomoderete in ballotte, oppure in forma di castagne; dopo le metterete sopra un foglio di carta, e al di sotto una foglia di rame, detta la placca, e al di sopra con un setaccio le darete il suo ghiaccio con zucchero fino, prima di metterli a cuocere nel forno; dalla sinistra parte che il forno non sia troppo caldo.

Biscuit al cioccolato.

Rapate del cioccolato ben fino, che unirete assieme alla pasta di mandorle, come quì avanti, e con zucchero fino, e schiuma di bianchi d' uovo, il tutto mescolato assieme; poi farete come agli altri, e gli accomoderete sopra i modelli di carta colla sua placca di sotto, e li farete cuocere al forno di ferro, avvertendo, che non si abbruccino, indi gli accomoderete nei setacci, e li mettere te nella stuffa a seccare.

Conserva di griotte.

Si prende delle belle griotte, e si leva il gambo; e come per esempio un rubbo di griotte vi vuole libbre trenta di

di zucchero in gileppo, ſi prende quel gileppo, e ſi mette nel bacino, e ſi fa cuocere alla forte pluma, e quando ſarà a detta cottura, allora ſi mettono le griotte nel medeſimo zucchero, e ſi laſcia dare qualche bollo, ſintantochè ſiano ben crepate; e ſi ſchiumano bene; poi ſi mettono nelle tarine, ed il giorno ſeguente nuovamente ſi cola quel zucchero, e ſi fa dare dieci, o dodici bolli; indi ſi laſcia raffreddare come latte, poi ſi ritorna il medeſimo zucchero reſtituire ſopra le medeſime griotte, ed il terzo giorno, che ſi voglia terminare le dette griotte, ſi mette il tutto nel bacino, e ſi fa dare quattro, o ſei bolli, e ſi ſchiumano bene, poi ſi mettono a degottare, indi ſi prende quel zucchero con libbre ſei di decozione d' uva tramata, o ſia uvaſpina, e ſi mette il bacino al fuoco, e ſi fa cuocere fino a tanto che ſi forma una gelatina tenera, poi ſi prendono le ſuddette griotte, e ſi mettono nei vaſi con la detta gelatina al di ſopra, e ſi cuoprono.

Zucchero roſato.

Si prendono delle roſe velutate, e ſi poliſcono bene; ſi leva tutto il bianco, che

che reſta ſolo il roſſo, poi ſi prendono le dette roſe, e ſi mettono in una stamigna groppate, poi ſi prende un bacino con acqua ſopra il fuoco, e ſi mette dentro quella ſtamigna con le roſe aſſieme; indi ſi fa bollire, ſintantochè ſieno ben paſſate all' acqua, e quando ſaranno abbaſtanza, ſi levano quelle roſe dal bacino, e ſi traſmettono nell' acqua freſca, e fredde che ſiano ſi mettono ſopra d' un ſetaccio a ſgocciolare, e quando ſaranno ben ſcolate, ſi mettono nel mortajo, e ſi peſtano bene, ſintantochè formino una paſta fina; indi ſi leva detta paſta dal mortajo, e ſi traſmette in una tarina; ſuppoſto che vi foſſe una libbra di paſta di roſe, ſi può mettere il ſugo di tre limoni per farla venir roſſa, e unirla ben bene con un cucchiaro; poi ſi prendono libbre tre di zucchero in gileppo cotto alla pluma, e ſi fa unire a detta paſta di roſe con quel zucchero dimenandola con la ſpatola ſopra il fuoco; ma ſi avverti, che non ſi attacchi al fondo, e ſi metta nei vaſi, indi nella ſtuffa.

Mandorle dolci alla Reale.

Si prendono delle mandorle dolci, ſi fanno caſſettare bene, e ſi poliſcono, poi ſi peſano due oncie di mandorle, indi ſi prende un bianco d' uovo con quattr' oncie di zucchero in polvere, e ſi sbatte bene inſieme, come per una fiocca, poi ſi mettono dentro le mandorle, e ſi dimenano bene, indi ſi fanno le paſte, ſi mettono ſopra la carta, e ſi fanno cuocere ad un forno dolce.

Clarche.

Si prendono dei pomi ranetti, e ſi tagliano in quattro parti, poi ſi mettono nell' acqua freſca, indi in un catino, e ſi fanno bollire, ſintantochè ſiano ben teneri, poi ſi mettono ſopra una ſtamigna, o ſervietta a ſgocciolare, e ſi premono bene; poi ſi prende una libbra di zucchero in gileppo, ed una libbra e mezza di detta decozione, e ſi fa cuocere quel zucchero alla pluma, indi ſi verſa quella decozione aſſieme a quel zucchero, e ſi fa cuocere ſintantochè ſia alla groſſa pluma, poi ſi verſa nelle caſ-

ſette

fette di carta, e si mettono nella stuffa a seccare.

Pastone per gli uccelli.

Si prende una libbra di butirro, oncie sei amandorle dolci pelate, e ben pestate, libbre una miele, e per un soldo di zafferano con sei ova freschi, ma solo due bianchi, e farina di ceci libbre due.

Composta di pomi ranetti con la gelatina.

Si prendono i pomi, e se ne fanno due, o tre pezzi per caduno, si pelano, e si puliscono di dentro, poi si prendono tre oncie di zucchero in polvere per caduna libbra di pomi; si prende quel zucchero, un bianco d' uovo, si schiuma bene con poco d'acqua; si fanno cuocere un poco, sintantocchè siano teneri, e poi si levano i pomi, e si fa passare quel zucchero ad una stamigna, indi si torna a far cuocere il zucchero, e quando dà giù, si preme dentro un limone, e si ritorna lasciar levar il bollo, indi si versa su d'un scudellino; non si tocca, fino a tanto che sia freddo, e poi si và via mettendo sopra i pomi.

Chinotti al liquido.

Si prendono li chinotti, si torniscono, poi se gli fa una croce al fondo, e si mettono nell'acqua fresca, poi si fa bollire dell'acqua, quando che bolle si mettono dentro, e si lasciano bollire, finchè siano teneri; indi si prende un ago, e subitochè entra, e sorte facilmente si levano, e si mettono nell' acqua fresca, poi si mettono al zucchero liquido, e mettendo li chinotti in un catino, si prende del zucchero liquido, e se gli mette ancora dell' acqua, e si versa sopra li medesimi chinotti, perchè bisogna, che il zucchero sia liquido, attesochè sono facili a raccornire, poi si sgocciola il zucchero; si fa bollire un poco tutti i giorni, e se gli versa sopra tepido; si fa bollire per sette, od otto giorni, finchè sii stretto, e si finiscono come le pernigone.

Chinotti al Rataffià.

Quando che i chinotti sono già stati cotti nel zucchero al *filet*, si sgocciolano, e si fa bollire il medesimo zucchero, e si mettono dentro li chinotti, e si fanno coprire dal bollo bene, poi si cavano con una schiumora, e si mettono nei

vasi

vasi, e poscia di quel medesimo zucchero cotto al *filet* se ne mette tanto, quanto di spirito raffinato di prima sorte, e si incorpora bene, e poi si versa di sopra.

Della distillazione dello spirito di vino per l' acquavita.

La caldaja di cui si fa uso per la distillazione delle acquavite è un vaso di rame in rotondo, dell' altezza di due piedi, e mezzo, e di circa due piedi di diametro, la cui parte superiore si ripiega sul di dentro in iscarpa ascendente, come se dovesse essere in dieci pollici di diametro, con un orlo di due pollici, o presso a poco, il sito ove la caldaja ripiegasi col suo orlo, si chiama il collo. Non si assegnano le misure di tal sorta di caldaja, perchè ve n' ha di più grandi, e di più piccole secondo la qualità delle fabbriche.

Questa caldaja giace contra un muro in altezza d' un piede dal suolo, ed è incamiciata di mattoni congiunti con malta di sabbia, e di calce, o cimento, la quale incamiciatura la cuopre sino all' orlo del collo, salvo il fondo che rimane discoperto. Siffatta caldaja viene sostenuta entro la detta incamiciatura da

due

due, o tre pironi di rame, lunghi ciaſcheduno cinque pollici, e groſſi un pollice, i quali ſono aderenti alla caldaja medeſima. La indicata incamiciatura s' innalza come ſopra un grande ſcaglione piantato ſopra terra, ed il vuoto, che reſta in eſſo dal ſuolo fin alla caldaja ſi nomina il fornello. Queſti ha due aperture l' una al dinanzi, e l'altra al fondo: quella del dinanzi è larga circa undici pollici, e per eſſa ſi fanno entrare le legna ſotto la caldaja. L' apertura del fondo è larga circa quattro pollici in quadro, e s' innalza in un cammino fatto eſpreſſamente per dove il fumo ſe ne eſce. In caduna di tali aperture havvi una placca di ferro, che ſi adatta, e che ſi leva al biſogno per moderare l' azione del fuoco.

Queſta caldaja è quella, che contiene il vino, ed ove bolle per via dell' azione del fuoco, che ſi mantiene al di ſotto. Non ſi riempie intieramente di vino, perchè biſogna laſciar uno ſpazio all' elevazione del medeſimo quando bolle, affinchè non ſoverchi l' orlo della caldaja medeſima. L' operajo, che nominaſi il bruciatore, il quale lavora alla converſione del vino in ſpirito ſa quanto ſpazio egli dee laſciar vuoto per l'

elevazione del vino bollente. Ripiena che è la caldaja fin dove dee eſſere, ſi mette del fuoco ſotto il fornello, ponendovi prima delle legna aſſai combuſtibili, e che facciano molta fiamma, e poi di quelle più groſſe, onde il fuoco medeſimo mantengaſi vivace quanto baſti per far bollire la caldaja medeſima. Allorchè eſſa bolle, ſi cuopre con un altro vaſo, che chiamaſi il cappello; è queſto di rame fatto a maniera di cono depreſſo, la cui parte ſtretta entra nell' orlo della caldaja medeſima, e vi ſi congiunge più aggiuſtatamente che ſia poſſibile. In queſto cappello havvi un' apertura rotonda di quattro pollici di diametro, a cui è congiunto, e ben ſaldato un tubo di rame, lungo circa due piedi, e che va ſempre ſcemando fino alla riduzione di un pollice di diametro nell' eſtremità. Eſſo tubo ſi nomina la coda del cappello, egli dopo eſſere ſtata col cappello ſteſſo coperta la caldaja, e lutata benbene la feſſura, con cui alla ſteſſa ſi congiunge; egli, dico, va ad unirſi con un altro vaſo di rame, o di ſtagno nominato ſerpentina, per eſſer fatto a maniera d'un ſerpente ripiegato, o più meglio ad un utenſile, compoſto di ſei, o ſette tubi adattati, e ſaldati

ſaldati gli uni àgli altri in forma di ſpirale, e che non ne conſtituiſcono che uno. Queſto tubo può avere un pollice, e mezzo di diametro nella ſua imboccatura, e viene ſoſtenuto da tre ſpranghe di rame, o di ſtagno, che vanno congiunte allo ſteſſo dall' alto al baſſo per impedirne l' abbaſſamento.

Si uniſce la coda del cappello alla ſerpentina, facendo entràre l' eſtremità dell' una nell' apertura dell' altra per circa un pollice e mezzo, e ſe ne luta anche quì la feſſura con terra graſſa ben unita, e con un pezzo di tela, che ben bene all' intorno l' avvolge. Queſta ſerpentina giace diſtante dalla caldaja, e dall' incamiciatura, che la ricuopre lo ſpazio circa di dieci pollici, ſituata eſſendo in piedi entro un vaſo di legno fatto in forma di botte, che nominaſi in molti luoghi pipa. Eſſa ſerpentina viene tenuta ferma nel detto vaſo per via di pironi di ferro, e di altri pezzi di legno adattati opportunatamente. Nel vaſo, o nella botte hannovi tre buchi, o aperture, l' uno in alto dal lato della caldaja, per cui eſce l' eſtremità ſuperiore della ſerpentina; l' altro buco è abbaſſo al dinanzi della botte, ove ſi adatta una fontana, o una chiavetta. Ben ſituata che

che ſia la ſerpentina nella botte, e che la botte medeſima ſi trovi ferma, ed in equilibrio, ſi otturano benbene i tre buchi ſuddetti, calafatando i due primi con iſtorpia all'intorno del tubo della ſerpentina, ed il terzo che è quello di dietro deve eſſere ben chiuſo dalla chiavetta fatta entrare in eſſo.

Eſſendo così tutti gli utenſili in ordine ſi riempie la botte d'acqua fredda in maniera, che ſurmonti di circa un piede la ſerpentina. Queſt' acqua ſerve a rinfreſcare l'acquavita, ch'eſce bollendo dalla caldaja, elevandoſi in vapori verſo le pareti del cappello d'onde paſſa nella coda del medeſimo, e di là nelle circonvoluzioni della ſerpentina, uſcendone per l'eſtremità, dove viene ricevuta in un maſtello coperto, che giace alla parte inferiore della botte, ed ove entra col mezzo d'un piccol vaſo di rame, o di altro metallo, fatto d'imbutto, o di piria, il quale ſta immediatamente ſotto la bocca della ſerpentina ſteſſa.

Si è detto, che l'acqua, la quale ſi mette nella botte, ſerve a rinfreſcare lo ſpirito innanzi che eſſo entri nel maſtello teſtè indicato. Di fatti, quand' eſſa v' entri calda, ordinariamente, è acre, locchè

locchè deriva dalle parti di fuoco, di cui va impregnata uscendo dalla caldaja Quindi è, che quanto più presto ella si scarichi di coteste parti ignite, tanto maggiormente l' acquavita riesce dolce, e di sapor grato, senza perder nulla della sua forza; il perchè egli è a proposito di rinfrescare di tempo in tempo l' acqua della botte mettendovene di nuova, onde sia per quant' è possibile sempre fredda.

Nell' operajo chiamato il bruciatore, sta il ben dirigere il fuoco attizzandolo opportunamente, e chiudendo, od aprendo a tempo la bocca del fornello colle particelle di rame a ciò adattate; ed allo stesso pure appartiene l' osservare se il liquore esca dalla serpentina, e passi torbido nel mastello chiuso, che v' è sottoposto. Dee pure arrestare la gran forza del bollore cagionato dai vapori, al di sotto del cappello col sopraporvi dei panni bagnati nell' acqua, poichè altrimenti essi vapori potrebbono far balzare il cappello via dalla caldaja, e spargere il vino, il quale allora prende fuoco come la polvere, o come l' acquavita medesima, locchè può appiccare il fuoco nella casa, e cagionare uno dei più fatali incendj.

Quando la caldaja ſi trova ben avviata, e che il maſtello per la recepzione dell' acquavita ſi trova ben poſato, ſi laſcia venire dolcemente, finchè non abbiavi più ſpirito ſuperiore nel vino; poichè convien ſapere, che in eſſo ſe ne trovano di tre ſorta, cioè uno ſpirito forte ſuperiore, uno ſpirito debole, o infermo, ed una parte denſa compatta, e flemmatica. Lo ſpirito forte, e ſuperiore è quello che forma l' acquavita, il quale è infiammabile, evaporabile, gagliardo, bruciante, ſaporoſo, e brillante come il criſtallo, che colla ſua forza ha una dolcezza grata all' odorato, ed al guſto, quantunque violenta: queſto ſpirito, quando il fuoco lo diſtacca colla ſua attività dalle parti groſſolane, che lo avviluppano, forma un liquore eſtremamente chiaro, brillante, vivace, e bianco, il che noi chiamiamo acquavita, o buona, e gagliarda acquavita. Lo ſpirito debole, e infermo è quello, che eſala dalle parti denſe, dopo che è uſcito lo ſpirito gagliardo, è di parti acquoſe, e flemmatiche, le quali eſſendo ſuperiori grandemente a quelle d' eſſo ſpirito gagliardo, lo aſſorbono, e lo rendono tale, quale ſi è detto; e ſiccome hannovi ancora in ſiffatto meſcuglio

delle

delle particole dello ſpirito gagliardo, che ſi vuole avere, e che formeranno come il puro ſpirito gagliardo della buona acquavita, così ne ſegue, che dopo tratta la buona acquavita ſi laſcia venire ſin alla fine coteſto ſpirito debole per ripaſſarlo in una ſeconda riſcaldata. Tale ſpirito debole chiamaſi la ſeconda, cioè la ſeconda acquavita. La terza parte del vino, che è quanto rimane al di dentro della caldaja, dopo che i detti due ſpiriti ne ſono uſciti, è una materia liquida, torbida, e bruna, la quale non ha alcuna proprietà per tutto ciò, che riguarda l' acquavita; il perchè ſi laſcia uſcir fuori per certi canali fatti eſpreſſamente, o vuotaſi per un tubo di rame lungo un piede, che ha due pollici di diametro, che è congiunto, e ſaldato alla caldaja ſul lato preſſo il fondo, affinchè tutto poſſa ben uſcire; il qual tubo ſi tien bene, e ſodamente turato durante l' operazione. Queſt' ultima parte di vino diceſi il diſcarico.

Si laſcia uſcire lo ſpirito nel maſtello ſottopoſto alla botte, in cui giace la ſerpentina, finchè non abbiavi più ſpirito gagliardo; e per rilevare ciò, haſſi una piccola bottiglia di criſtallo traſparente, lunga quattro, o cinque pollici, con un

pollice

pollice di diametro nella ſua parte media, ed un poco meno nella ſua eſtremità; viene denominata una prova, atteſocchè eſſa ſerve a provare nel modo ſeguente. Si riceve nella bottiglia dal tubo medeſimo della ſerpentina l' acquavita che n' eſce, e riempiutala fin ai due terzi, ſi mette il pollice ſull' imboccatura, e ſi batte con un colpo, o due ſulla palma dell' altra mano. Così eccitaſi il liquore, che divien bollente, e forma una quantità di globuli nella di lui parte ſuperiore. Mediante la diſpoſizione, groſſezza, e ſtabilità di ſiffatti globuli, i conoſcitori ſanno, ſe abbiavi ancora, o ſe non abbiavi più del detto ſpirito gagliardo da venire, ed anche innanzi che ſia tutto uſcito, cioè a dire quando, e preſſo al ſuo fine. Allora queſti globuli cominciano a non aver più lo ſteſſ' occhio vivace, la ſteſſa diſpoſizione, e la ſteſſa ſtabilità. Anzi quando è uſcito tutto il detto ſpirito, non ſi formano più, o quaſi più globuli nella prova, ed abbenchè ſi batta, come già ſi fece, altro più non formaſi che una picciola ſchiuma, la quale appena comparſa ſvaniſce. I Fabbricatori chiamano ciò la perdita; il perchè diceſi la caldaja comincia a perdere, o è perduta,

perduta, cioè a dire, che più non resta da uscire spirito gagliardo, è prova, che quello, il quale uscirà in seguito, sarà la seconda.

Quando si voglia avere dello spirito assai gagliardo si leva il mastello tosto ch' ella perde, nè vi si lascia entrare alcuna parte della seconda; chiamasi ciò tagliare alla serpentina, o si nomina acquavita tagliata alla serpentina. E per ricevere di poi la seconda, si adatta un altro mastello ov' era il primo, onde pur esso riceva a parte. Questa seconda viene venduta separatamente dai mercatanti, quand' eglino operando onestamente si astengano di mischiarla coll' altra.

Della fabbricazione dell' acquavita, e dei rosolj.

La base dei rosolj, è l' acquavita distillata nel modo sopra indicato; ma per farli si torna ella di nuovo a distillare; e così replicatamente distillata acquista il nome di spirito di vino. Preparato che abbiasi esso spirito di vino ben bene sflemmato, si dee siroparlo con giusta porzione di zucchero, avendo riguardo alla qualità dei rosolj che fabbricare si vogliono, poichè certi deggiono essere

più

più leggieri, e di grato ſapore di alcuni altri, i quali eſigono un certo ſpirito, ed una vivacità, che negli altri ſarebbe un difetto. Si fanno dei roſolj immergendo nello ſpirito di vino ſiroppato le materie, di cui ſi voglian far acquiſtare l'odore, ed il ſapore. Tali ſono le acquavite, ed i roſolj di ruta, di ramerino, di menta, di timo, e di altri vegetabili. Alcuni altri roſolj poi ſi formano cogli eſtratti delle materie, di cui vuolſi che abbiano il guſto, e ſi siroppano inſieme col zucchero medeſimo. Tali ſono i roſolj di garofano, di cannella, di caffè, di cacao, e di altre materie, ſian ſemi, fiori, o frutta, o droghe varie, sì eſotiche, come noſtrali. Se ne fanno eziandio col ſugo premuto dai frutti aggiungendovi il ſiroppo di zucchero, ed il tutto diſciogliendo nello ſpirito di vino. Si tingono alcuni roſolj, come quello che diceſi labbro di rubino, colla diſſoluzione della grana di kermes. Havvi un acquavita, che viene chiamata oro potabile, la quale da certi Fabbricatori vien fatta credere per compoſto d' una diſſoluzione d' oro, e lo fanno vedere galleggiare nella medeſima agitando la botte, in cui è contenuto. Queſta però è un acquavita formata

mata di materie a piacere, ed in cui vi entrano delle foglie d' oro battuto finamente ſminuzzate.

Idromele vinoſo.

Ne' paeſi, in cui il miele, è più che abbondante, e comune, ſi fa l' idromele nella ſeguente maniera, ſtemperate in acqua tanto miele che baſti per ſoſtenere un uovo diſopra, che non vadi al fondo, poi mettetelo ad un fuoco lento, e di tanto in tanto ſchiumatelo finchè l' uovo reſti del tutto ſopra il liquore, indi verſatelo in una botte, che empirete ſolamente fino ai due terzi, turatela bene con tela, o carta, indi per il corſo di un meſe terrete la botte in una ſtuffa, od eſpoſta al ſole, così il liquore fermenta, e diviene vinoſo, dopo turatela bene, indi lo porterete in cantina per ſervirvene a voſtro piacere.

Oſſervazione ſopra la viola (a).

Ci offre la Primavera per primizie di ſue produzioni il fiore di violetta, o ſia di

(a) *Detta comunemente violetta.*

di viola, qual deve esser raccolto prima che si levi il sole, ed in tempo secco, seppur si vuole che ella conservi la sua virtù, e suo buon odore; si pretende che la viola raccolta nel mese di Marzo applicata alla fronte debba sedare il dolor di capo cagionato dal troppo bere, e che concigli il sonno; si fa col fiore di viola siroppo, e conserva, che vale contro l'infiammazione de' polmoni, contro la pleurizia, contro la tosse, e febbre.

Conserva di viole.

Per ogni libbra di zucchero vi vuole un oncia e mezza di fiori di viole ben mondate, sicchè regolandovi su questa dose ne pestarete la quantità che volete, che sia fina il più che si può, indi presa una proporzionata quantità di zucchero lo chiarificarete, e farete cuocere alla grossa *plume*. Dopo levate dal fuoco il zucchero, ancor alquanto tiepido le metterete dentro il fiore di viola pesto, e li mescolarete bene, guardandovi di troppo imbianchirgli, e quando saranno ben uniti col zucchero, verserete il tutto in una forma di carta già preparata a tal effetto, e quando sarà

fredda

fredda la tagliarete a figura di piccole tavolette, che conſerverete per il biſogno.

Candito di viola.

Fate cuocere zucchero alla *plume*, poi verſatelo nel modello da candito, e quando ſarà a mezzo freddo, mettetevi dentro i fiori di viola mondati, i quali immergerete leggiermente con una forchetta; mettetegli ſopra un cancello da candito proporzionato al modello, ſopra cui metterete un peſo di due libbre, acciò reſti preſſato, indi mettetelo nella ſtuffa, apritelo il meno che potrete, e mantenetegli il fuoco eguale a tutto potere. Per conoſcere poi quando il cadito ſii a dovere voi metterete nei quattro angoli del modello piccoli baſtoncini bianchi, e quando vi pare che poſſa eſſer fatto il candito, caverete li detti baſtoncini, e ſe il candito ſarà fatto li baſtoncini ſaranno ricoperti egualmente; il che oſſervato voi torrete dal fuoco il modello, e lo appoggiarete in maniera che reſti pendente ad un angolo acciò poſſa ſgocciolare, e così lo laſcierete per due ore, dopo di che roveſcierete con deſtrezza il modello ſopra un foglio di carta bianca, e forte.

Pa-

Paſtiglie di viole.

Mettete infuſione tre oncie di viole in poca acqua bollente poi mettetele nella ſtuffa per eſtrarne tutto il ſugo, ed in queſta decozione diſſolvete un oncia di gomma dragante; e queſtà diſciolta paſſatela in una ſtamigna premendola ben forte, poi mettete la detta decozione in un mortajo con zucchero fino, e peſtate tutto inſieme mettendovi poco per volta una libbra di zucchero, o più ſe abbiſogna acciò vi reſti una paſta maneggiabile; e con detta paſta vi formerete piccole paſtiglie della figura che più v' aggrada; oppure in altre maniere come grani di formento grani di caffè, o garofani ec. Il fin quì detto s' intende fatto con viole freſche, ma ſe doveſte far le paſtiglie in tempo, che non vi foſſero viole freſche prenderete viole ſecche ridotte in polvere, e le peſtarete con acqua in cui avrete fatto diſſolvere la ſuddetta gomma, e con zucchero.

Per aver viole ad ogni ſtagione, raccogliete in Primavera una quantità di viole, mondatele bene, e fatele ſeccar nella ſtuffa a lento fuoco; dopo peſtàtele e riducetele in polvere, e mettetele

in

in una ſcatola foderata di carta bianca, e ben turata, la qual conſerverete in luogo ſecco per il biſogno.

Siroppo di viola.

Prendaſi mezza libbra di viole belle, e mondate (quelle di boſco ſono le migliori) mettanſi in un catino, e ſi verſi ſopra di eſſe un boccale d' acqua bollente, e poi ſopra vi ſi metta un piatto acciò le viole reſtino ſommerſe nell' acqua, e rendano il loro ſugo, indi ſi metta il catino nella ſtuffa, e ſi laſci una mezza giornata. Si chiarifichi libbre cinque di zucchero, qual dovrà cuocerſi al *cachet* (vedi zucchero al *cachet* pag. 10.) mettaſi il fiore di viola in una tovagliuola, e ſi prema ben bene per trarne tutta l' acqua, e queſt' acqua mettaſi in zucchero, quale non deve bollire, ma ſolo eſſer caldo in maniera, che dett' acqua poſſa ben incorporarſi col zucchero, ſenza altrimenti dimenarla; poi mettaſi il tutto in un catino, indi nella ſtuffa, dove ſi deve laſciare per tre o quattro giorni, conſervando però nella ſtuffa il fuoco, come ſe foſſe per far candito: di tanto in tanto con un cucchiajo ſi deve oſſervare quando il

ſiroppo

ſiroppo ſarà al *perlet* allora ſarà fatto. Terminato in queſta maniera non è ſoggetto a guaſtarſi, nè a candire.

Viola al ghiaccio.

Peſtate nel mortajo un buon pugno di violette mondate, e quando ſaranno ben fine, mettetele in una pinta d'acqua calda, con mezza libbra di zucchero, e laſciatele ivi mezz' ora, poi paſſate dett' acqua per una ſtamigna, poi la farete agghiacciare come quì appreſſo.

Ghiaccio per ogni ſorta di frutti, e liquori.

Per ghiacciare qualunque ſpezie pigliate quantità ſufficiente di ghiaccio per il voſtro biſogno, peſtatelo che reſti come neve, aggiungetevi ſale comune, o ſalnitro e meſcolateli ben aſſieme, poi mettete ogni coſa in un ſecchio di legno adattato alla ſorbettiera in cui è il liquore, che volete far agghiacciare, indi dimenate colla mano la ſorbettiera di continuo per un mezzo quarto d' ora, indi di tempo in tempo con la ſpatula andrete travagliando, e diſtaccando, e toſto che ſaranno agghiacciati

li

li metterete ne' bicchieri per servire, e se non vi occorresse servire allora, li lascierete nel ghiaccio, e quando sarete in pronto per servire di nuovo alquanto lo agitarete, e colla spatula travagliere-te finchè più non vi restino grumi, o ghiacciuoli.

Tutte quelle cose, che sono destinate per esser ghiacciate devono esser più cariche di frutti, e zucchero di quello, che sono per beversi liquide, perchè il ghiaccio sminuisce molto la forza de' frutti, e zucchero; vi ho notato la dose per le acque al ghiaccio, e quelle che si bevono liquide devono esser men cariche di frutti, e zucchero, inquanto al zucchero sta al Confettiere il conformarsi al genio di chi più, o meno gli piace.

Essenza d' oglio di viole.

Prendete mandorle dolci la quantità che vi pare, avuto però riguardo, che ad ogni mezza libbra di viole mondate vi vuole una libbra di mandorle, avvertendo di non lavar le viole; fate scaldare le mandorle, e levatele la pelle, poi unitele co' fiori di viola, e pestatele in un mortajo, quando il tutto

sarà

ſarà ridotto in finiſſima paſta, mettetelo nella ſtamigna, ed indi ſotto al torchio per trarne l'oglio, quale conſerverete in una botte ben turata.

Fiori di viole confettate.

Prendete fiori di viole la quantità che v' aggrada, e levate a caduna due terzi del gambo, e ſenza lavarle mettetele nel zucchero cotto al gran *lissè* (come a pag. 11.) e laſciatele raffreddare nel zucchero ſino al giorno ſeguente, poi fatele bollire ſinchè il zucchero ſia cotto alla *piccol pluma*; indi laſciatele raffreddare, e dopo mettetele ne' vaſi convenevoli, e ſe non v' importa che le viole ſieno a mazzetti, potete mondarle, e far nel reſto come ſi è detto di ſopra.

Marmelata di viole.

Peſtate finiſſimamente mezza libbra di viole ben mondate, indi paſſatele alla ſtamigna fortemente premendo con un cucchiajo di legno, ſinchè il tutto ſia paſſato, indi le ſtemprarete in una libbra e mezza di zucchero chiarificato, e cotto alla *grande plume* (come a p. 9.)

alquan-

alquanto caldo, poi riponetela ne' vafi convenevoli.

Gatteau *di viole.*

Fate un modello di carta alquanto alto, della grandezza che volete fare il *gatteau*, prendete mezza libbra di viole mondate, ed una libbra di zucchero cotto alla groffa *plumee*, e mefcolate infieme prontamente fopra il fuoco con una fpatola, e quando cominci a gonfiare aggiungetevi alquanto di bianco d'uovo sbattuto con zucchero in polvere, che terrete preparato a queft' effetto, avvertendo però che non fia troppo liquido, e quefto farà gonfiare, e crefcere il *gatteau*, ed immediatamente verfate il tutto nel modello, ed acciò fempre più crefca il *gatteau*, tenetegli fopra a qualche poco di diftanza un coperchio infuocato.

Gatteau arroffito di viole.

Fate arroffire in un bacino tre oncie di zucchero in polvere, e mettetevi dentro quantità eguale di viole, alla già detta nel *gatteau* precedente, e dimenatelo finchè abbi prefo colore, indi verfatelo in una libbra di zucchero cotto alla

grande *pluma*, e poi finitelo nella ſteſſa guiſa del precedente.

Polvere di viole.

Peſtate oncie tre di fiori di viole tanto fino quanto ſi può, e ſenza lavarle, mettetele in una mezza libbra di zucchero cotto alla grande *plume*, e dimenatelo bene come ſe far voleſte un *tirage* (*a*), quando le viole ſono bene incorporate col zucchero, ed a queſto ben condenſato, e raffreddaro lo paſſerete al ſettaccio per farne polvere, queſta polvere o ſabbia, ed ogni altra polvere ſerve per far diſegni di giardini ſopra criſtalli. Se volete far polvere di viole di minor ſpeſa, fregate un piatto, in cui vi ſia alquanto d' acqua con pietra d' indico quanto baſti per dar colore al zucchero, e di queſt' acqua di color turchino vi ſervirete in vece de' fiori di viola, facendo nel reſto come ſopra ſi è detto.

Modo

(a) *Vuol dire laſciar raffeddare il zucchero cotto alla grande* pluma, *ma però che ſia ancor tepido, poi dimenarlo con una ſpatola ſino a che ſia ridotto di nuovo in zucchero.*

Modo di disporre il bacino per far zuccherini.

Per far zuccherini di qualunque spezie essi siano è necessario aver un gran bacino di rame, con due manici uno per parte, ed un altro nel mezzo, per poterlo maneggiare con facilità, questo bacino deve restar sospeso in aria per mezzo d' una corda attaccata a' manici laterali del bacino per li due capi, ed attraversata nel mezzo ad una girella, o sia ruota, qual deve essere affissa al solajo, acciocchè possa il bacino farsi girare per ogni dove, e deve il bacino esser alto da terra la metà del corpo, e sotto il bacino, vi deve essere una padella ripiena di fuoco, ed il fuoco dee riporsi alla distanza di tre pollici dal fondo del bacino; bisogna aver zucchero cotto al *lissé*, ed altro al *perlé*, e queste due sorta di zucchero sono quelle, che danno il nome a' zuccherini che noi diciamo *lissés*, o zuccherini *perlés*.

I zuccherini piccoli *lissés* si fanno mettendo fuoco moderato in una padella, poi mettete questa padella in una botte a cui manchi il fondo da una parte, ed umettate per disopra, perchè il calore del fuoco non si evapori. Quando se

ne

ne vuol fare ſolamente una libbra, e che non ſi ha il bacino ſuddetto, ſi prende una padella a provigione vi ſi mette il zucchero ed i zuccherini, e ſi dimenano continuamente ſinchè ſiano finiti, e per far zuccherini di violette ſi ſcioglie alquanto di gomma dragante in alquanto d' acqua, e quand' ella è ben fonduta ſi paſſa per una tela fina, e ſi preme bene acciò il tutto paſſi, poi ſi mette in un mortajo con della marmelata di violette, alquanto d' acqua tinta colla pietra indico, vi ſi aggiunge zucchero quanto baſti, e ſi peſta ogni coſa inſieme ſino che ſia fatta una paſta maneggiabile, che verſerete ſopra una tavola con zucchero fino, e ne prenderete dei piccoli pezzi per farne dei piccoli grani di caffè, e ſimili, che poi li farete ſeccare nella ſtuffa, eſſendo ſecchi li metterete nel gran bacile con zucchero al *lissé*, e fateli rottolare di continuo in eſſo, mantenendovi ſotto un fuoco moderato ſinchè il zucchero cominci a ſeccarſi intorno a' zuccherini, ed allora aggiungetevi di detto zucchero, e proſeguite a rottolare, e metter zucchero, ſinchè li voſtri zuccherini ſieno della groſſezza che voi volete.

Paſta

Pasta di viole.

Mondate tre oncie di viole, e pestatele finissimamente in un piccolo mortajo, fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e tosto levato il zucchero dal fuoco mettetevi dentro le viole, ed incorporatele bel bello col zucchero, indi mettete il tutto nei modelli, e fatelo seccare alla stuffa.

Viole in mazzetti

Prendete viole delle più belle, e legatele per il gambo quattro o cinque insieme con filo, indi bagnatele intieramente nel zucchero cotto al piccolo *lissé* che sia quasi freddo, poi mettetele a sgocciolare sopra un setaccio, indi spargeteli sopra polvere di zucchero fino, e soffiate sopra acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, e riponetevi sopra un altro setaccio in guisa, che li fiori restino ben aperti, e fategli seccare nella stuffa: indi racchiudeteli in iscatole guernite di carta bianca, e riponeteli in luogo secco.

Clarequets *di viole*.

Prendete una donzina di pomi *rainette* de' più belli che trovar possiate, tagliatele, e fatene decozione, di questi se ne fa gelatina, come quella di mela, avrete viole ben mondate, metteteli in un catino con un boccale d' acqua bollente, indi copriteli con un tondo acciò restino sommersi nell' acqua, indi li metterete nella stuffa alla sera sino al indomani, poi passerete dett' acqua alla stamigna premendo ben bene per trarla tutta, avrete riguardo di chiuder bene la gelatina di pomi mentre cuoce, e li metterete dentro la decozione delle viole, come se vi metteste della coccinilia, tenendola sopra un fuoco lento, che appena la conservi calda, e voi intanto andrete dimenando leggiermente con un cucchiajo affine di ben mescolar il tutto senza ingrassarlo; indi farete cuocere zucchero al *casset* quantità eguale alla decozione di viola che avete, quale versarete dolcemente nel zucchero affine non perda la sua cottura, il che fatto rimetterete il zucchero al fuoco; e subito che comincierà a bollire, schiumerete la vostra gelatina, e lascierete cuocere alquanto tenendola coperta, indi vi met-

terete

terete dentro un cucchiajo, e se la gelatina cadendo lascia niente attaccato al cucchiajo sarà fatta, poi la verserete nei modelli da *clarequets*, e la metterete nella stuffa a far presa.

More di rovo al secco, comunemente dette ampole.

Si fa cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume*, poi vi si mette dentro due libbre di belle more senza gambo, e presso che mature, se gli fa dare un bollo coperto, poi tolgonsi dal fuoco, e si schiumano, e si versano dolcemente in un catino col suo siroppo, indi si mettono nella stuffa, dove si lasciano fino al giorno seguente, poi si sgocciolano, e se gli sparge sopra zucchero fino, e si fanno seccare nella stuffa.

Pasta di more di rovo.

Prendete una libbra di more mondate, schiacciatele in un catino poi fatele passar alla stamigna, indi fate cuocere una libbra di zucchero al *cachet* poi mettetele dentro il sugo di more, e con una spatola mescolate bene col zucchero senza più metterla al fuoco, indi

mettete la detta paſta ne' modelli, e fatela ſeccare nella ſtuffa.

Marzappani di more di rovo.

Si peſta finiſſimamente una libbra di mandorle dolci, dopo di averle lavate con acqua bollente, e ſgocciolate bene, vi ſi aggiunge due pugni di more, e di nuovo ſi peſta finchè ſiano ben incorporate colle mandorle, indi ſi fa cuocere una libbra di zucchero alla *plume*, e ſi meſcola colle mandorle, e more; ſi fa diſſecare detta paſta a fuoco molto lento finchè eſſa ſi ſtacchi dal bacino, ed allora ſi laſcia raffreddare, e di nuovo ſi peſta nel mortajo, aggiungendovi il bianco di due uova freſche, ed alquanto di zucchero fino; quando il bianco delle uova ſarà ben incorporato colla paſta, ſi fanno li marzappani della grandezza, e figura che ſi vorrà, poi ſi fanno cuocere nel forno a lento calore, dopo cotti ſi ghiacciano di un ghiaccio bianco che ſi fa con zucchero fino paſſato al ſetacciolo di ſeta, con bianco d' uovo, e qualche goccia di ſucco di cedro, il tutto ben sbattuto inſieme, del che ne coprirete li marzappani, indi li rimetterete per breve

tempo nel forno per farli seccare il ghiaccio.

Gelatina di more di rovo.

Mettete in un bacino due libbre di zucchero, e fatelo cuocere al *cachet*, e quando sarà al punto di sua perfetta cottura mettetevi dentro due libbre di more, ed una libbra di uvaspina, e lo farete cuocere di nuovo schiumando di tempo in tempo finchè bagnando due dita uniti nel siroppo, ed indi aprendoli quanto si può si stenderà fra loro un filo, che avrà della pena a rompersi; oppure levandolo colla mestola egli ricaderà in fiocchi, allora voi verserete il composto sopra una stamigna, che avrete già collocata sopra un catino per riceverne la gelatina; avvertite però di non premere i frutti; se volete che la gelatina resti ben chiara rimettetela sul fuoco, e fatele dar un bollo, schiumatela, ed indi votatela ne' vasi.

Gelatina di more di rovo in altra maniera.

Prendete libbre tre di more, ed altrettanto di uvaspina, schiacciatele qene in

un catino, paſſatene il ſucco per una ſtamigna in un altro catino: fate cuocere quattro libbre, e mezza di zucchero al *cachet*, poi mettetevi dentro il ſucco de' frutti ſuddetti, e fatelo bollire ſinchè ſia il zucchero tra il *lissé*, ed il *perlé*, ciò che voi conoſcerete facendo il ſaggio indicatovi nella gelatina precedente; indi laſciatela raffreddare alquanto, e poi verſatela ne' vaſi.

Crema di more di rovo.

Fate bollire in un bacino una pinta di latte con tre oncie di zucchero finchè egli ſia ridotto alla metà, allora laſciatelo raffreddare, poi aggiungetevi tre oncie di more ben peſte, e ſtempratele ben bene nel fior di latte, indi mettete tre roſſi d' uova freſche in un vaſo, e bel bello ſtemprateli col detto fior di latte, poi paſſate il tutto alla ſtamigna, ed indi rimettete il tutto al fuoco per far cuocere le uova, ſempre dimenando ſenza che giunga a bollire, e quando il fior di latte comincierà a renderſi conſiſtente, levatelo ſubito dal fuoco, e quando non ſarà più che tiepido mettetevi dentro groſſo come un piſello di coagulo, indi mettetelo in un vaſo
da

da composta per farlo coagulare nella stuffa, dopo mettetevi sopra il ghiaccio, ed ivi lasciatelo finchè sia tempo di servire.

Marmelata di more di rovo.

Schiacciate in un catino quattro libbre di more di rovo, passatele in seguito alla stamigna, indi mettete ciò che è passato, in un bacino sopra il fuoco per farlo disseccare finchè sia ridotto alla metà: poi fate cuocere due libbre di zucchero alla *grand plume*, poi mettetevi dentro le more, e fatele dar una donzina di bolli sempre dimenando con una spatola; e quando la marmelata sarà fatta la versarete affatto calda ne' vasi.

Formaggio ghiacciato di more di rovo.

Prendete una libbra di more, schiacciatele bene in un catino, poi mettetele in una pinta di fior di latte, con oncie nove di zucchero, e lasciate ogni cosa così per lo spazio di un'ora, indi passate tutto alla stamigna, e mettetelo nella sorbettiera per farlo agghiacciare, e quando il fior di latte sarà agghiacciato

lo metterete ne' modelli da formaggio, e di nuovo lo rimetterete nel ghiaccio acciò si conservi così sinchè sia tempo di servirlo, ed allora immergerete il modello in acqua calda sino all' altezza del formaggio, acciò esso si stacchi facilmente dal modello, su cui metterete un piatto, sopra il quale roversciarete il formaggio, e prontamente lo servirete.

Canellons *di more di rovo.*

Mettete in un catino due libbre di more, ed una libbra d' uvaspina, schiacciate il tutto insieme, indi mettetevi dentro una libbra di zucchero, ed una pinta d' acqua, poi lascierete così per una mezz' ora, indi passate dett' acqua alla stamigna, e poi mettetela nella *sorbettiera* per farla agghiacciare: e quando sarà agghiacciata la travaglierete per metterla ne' modelli a *canellons*, che involgerete in carta, e di nuovo li rimetterete al ghiaccio solo per conservarli così sinchè sia tempo di servire; allora poi metterete i modelli in acqua calda per farli distaccare, e battendo col pugno ajuterete li *canellons* ad uscire sopre il piatto, su cui presenterete l' orifizio de' modeli; e indi servirete prontamente.

Ciriegie all' orcilles.

Per farne quattro libbre, prendete di zucchero chiarificato, e fatelo cuocere alla *grosse plume*, poi mettetevi dentro le ciriegie; e fatele dar tre, o quattro bolli coperti, indi schiumatele bene, poi lasciatele nel siroppo sino al giorno seguente, poi aggiungerete altre due libbre di zucchero chiarificato nel siroppo delle ciriegie, il che fatto le sgocciolarete, e farete cuocere il siroppo sinche cada in fiocchi, ed allora vi rimetterete dentro le ciriegie per farle dar tre, o quattro bolli coperti, e dopo averle ben schiumate le metterete in un catino col loro siroppo, dove le conserverete a vostro piacimento; quando poi vorrete servirvene cavatele dal siroppo, dividetele per mezzo poi mettetene due l' una contro l' altra, ed altre due al disopra una per parte, indi sgocciolatele in un setaccio, e fatele seccare nella stuffa.

Ciriegie a mezzo zucchero.

Fate cuocere in un bacino due libbre di zucchero alla *grosse plume*, giunto al suo grado di cottura mettetevi dentro

quattro libbre di ciriegie ſenza gambo, e ſenza nocciolo, coprite per farle dar quattro, o cinque bolli, poi toltele dal fuoco, le laſcierete nel loro ſiroppo ſino al giorno ſeguente, in cui le farete ſgocciolare per far di nuovo cuocere il ſiroppo finchè ſia ridotto alla *groſſe plume*, dopo di che rimetterete le ciriegie nel ſiroppo, fatele dar circa venti bolli ſchiumando bene, poi le metterete nella ſtuffa, dove le laſcierete ſino al giorno ſeguente, in cui le caverete dal ſiroppo, e le farete ſgocciolare in uno ſtaccio, indi le collocarete ſopra delle laſtre di ardeſia (*a*) per farle ſeccare nella ſtuffa.

Ciriegie liquide col nocciolo.

Prendete quattro libbre di groſſe ciriegie, tagliatele via la metà del gambo, poi mettetele in tre libbre di zucchero cotto alla *groſſe plume*; e fatele dar una donzina di bolli coperti, poi levatele dal fuoco, mettetele in un catino, ed ivi laſciatele ſino al giorno ſeguente, in cui voi aumenterete il loro ſiroppo d' una

(a) *Da' Franceſi* Ardoiſe.

d' una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, con una libbra di ſugo d' uva-ſpina, indi le rimetterete ſul fuoco, e farete cuocere ſinchè il ſiroppo ſia ridotto al *perlé*, il che conoſcerete, prendendo con due dita un poco di zucchero, ed aprendo la dita ſi formerà tra eſſi un filo, che ſi ſoſterrà, ſenza romperſi; allora levatele dal fuoco, laſciatele raffreddare alquanto, per metterle ne' vaſi.

Ciriegie alle more di rovo, dette da' Franceſi framboiſes.

Peſtate in un catino una libbra di more di rovo, e paſſatele alla ſtamigna per trarne tutto il ſucco; poi fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *grande plume*, e mettetevi dentro il ſucco delle more con tre libbre di ciriegie groſſe, e ben mature, a cui avrete tagliata la metà del gambo, e fatele cuocere a fuoco gagliardo almeno ſinchè abbiano dato otto, o dieci bolli, indi toglietele dal fuoco per ſchiumarle, e laſciatele ripoſar ſino al giorno ſeguente, poi fatele cuocere di nuovo ſinchè il ſiroppo ſia ridotto al *perlé* come le precedenti, e quando ſaranno raffreddate alquanto mettetele ne' vaſi.

Ciriegie in filetti.

Prendete ciriegie confettate, e tirate al secco, oppure ciriegie all'acquavita, e seccate nella stuffa, quelle che più vi aggrada, tagliatele in piccoli filetti sottili il più che potrete, poi pigliate fogli di rame, ungeteli leggiermente con olio di oliva, spargetevi sopra i filetti di ciriegie, e con due forchette insieme legate, che bagnarete nel zucchero cotto al *caramel* che avrete preparato, indi porterete del zucchero sopra li filetti di ciriegie, lasciando colar il zucchero pian piano, acciò non restino troppo carichi di zucchero, poi le metterete sopra un altro foglio di rame unto come il primo per farne altrettanto dalla parte opposta de' filetti.

Composta di ciriegie.

Mettete in un bacino un poco d'acqua con sei oncie di zucchero, e fatelo bollire finchè sia quasi ridotto in siroppo, e mettetegli dentro una libbra di ciriegie a cui avrette tagliata la metà del gambo, e fatele cuocere a fuoco gagliardo tanto, che diano circa una decina di bolli, poi levatele dal fuoco schiumatele a dovere passandovi sopra una carta bianca per

per levar via la ſchiuma, e indi mettetele nel vaſo da compoſta. Quando conviene ſervirſi delle ciriegie primaticcie, che non ſono mature a ſufficienza vi vogliono oncie ſei di zucchero per caduna libbra di ciriegie.

Ciriegie al caramel.

Prendete ciriegie groſſe, belle, e ben mature il più che ſi può, tagliatele via la metà del gambo, ed aſciugatele bene, indi ad una, ad una bagnatele nel zucchero cotto al *caramel*, e di mano in mano che le bagnate mettetele ſopra fogli di rame leggiermente unti con olio di oliva, e ve ne ſervirete per farne quegli uſi, che meglio ſtimerete.

Quando non è ſtagione delle ciriegie, ſi prendono di quelle, che ſi conſervano nell'acquavita, ſi fanno ſgocciolare, indi ſeccare nella ſtuffa, e ſe ne fa l'uſo, di cui corre il biſogno.

Ciriegie alle nompareille.

Abbiate ciriegie groſſe come le precedenti, preparatele nella ſteſſa maniera, e bagnatele nel zucchero cotto al *cachet*, e ſpargetevi ſopra delle *nom-*

pareille di varie qualità, meſcolate inſieme, poi mettetele ſopra fogli di rame ricoperti anch' eſſi di *nompareille*, ed acconciatele come quelle al *caramel*.

Conſerva di ciriegie.

Levate il nocciolo a due libbre di ciriegie, che metterete in un bacino per paſſarle ſopra il fuoco, e farle far l' acqua, dopo di che le metterete in una ſtamigna, e con una ſpatola le premerete bene, ed il ſucco che ne avrete cavato lo metterete al fuoco per farlo conſumare finchè ſia ridotto a mezza libbra, allora fate cuocere due libbre di zucchero alla *plume*, e mettetegli la feccia reſtata nella ſtamigna dentro a diſeccare, avendo cura di ſtemperarla bene col zucchero, e farla girar bene tutto all' intorno del bacino finchè ſi faccia un picciol ghiaccio, allora verſate la conſerva in un modello di carta, e dopo chè ſarà reſa conſiſtente tagliatela in tavolette per il voſtro biſogno.

Zucchero d' orzo.

Mettete in una caffettiera orzo con acqua, e fatelo bollire ſinchè ſia cotto,

e

e che vi resti poc' acqua; passate dett' acqua in una tovaglia, e torcetela bene per trar tutto il sugo; lasciate riposar l'acqua per tirarla al chiaro, poi mettetela in zucchero chiarificato, e fatela bollire insieme finchè il zucchero sia cotto *al caramel*, allor versatelo prontamente sopra foglie di rame leggiermente unte con olio d' olivo; quando il zucchero comincia a divenir duro, tagliatelo in lungo, e fatelo rotondo mentre ancor è caldo.

Formaggio alla borghese.

Mettete sul fuoco una pinta di latte, un boccale di fior di latte, mezzo cucchiaro d'acqua di fior di melaranci, e tre oncie di zucchero, e fate bollire ogni cosa insieme fino alla consumazione della metà, poi nel levar la detta composizione dal fuoco mettetele dentro tre rossi d' uova, e rimettetela per qualche istante sul fuoco solamente per far cuocere le uova, avvertendo però che non bolla, e subito che comincia a condensarsi levatela dal fuoco, poi quando sarà nulla più che tepida mettetele dentro quanto un pisello di coagulo, e mettetela sopra la cenere calda

per

per farla coagulare, indi mettetela in un paniere da formaggio guarnito di tela fina, e quando il caccio sarà ben sgocciolato mettetelo nel vaso da composta.

Uova ghiacciate.

Pigliate il rosso di otto uova cotte dure, e mettetegli in un bacino con tre oncie di zucchero fino, qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, un poco di scorza di cedro verde gratuggiata, mescolate tutto insieme con una spatola, e fatelo disseccare sopra un piccolo fuoco; indi formatene palle grosse poco meno che il rosso d' un uovo, poi fate cocere *alla grande plume* mezza libbra di zucchero, e lasciatelo raffreddare alquanto, indi mettetegli dentro le piccole uova preparate; travagliate il zucchero sull' orlo del bacino, e di mano in mano che si imbianca pigliate le uova con una forchetta, e rivoltatele dentro, indi mettetele sopra graticchie per sgocciolarle, e farle seccare.

Uova al caramel.

Fate piccole uova come le precedenti; quando le avrete fate rotonde, fate cuocere zucchero *al caramel*, e conservatelo

ſervatelo caldo ſopra un piccolo fuoco, poi pigliate le uova con due forchette una ad una, e rivoltatele nel zucchero, e mettetele di mano in mano ſopra foglie di rame leggiermente unte con olio.

Nocciole di perſici in ſorpreſſa.

Fate ſciorre un' uncia di gomma dragante in un poco d' acqua di cociniglia per darle il colore roſſo; dopo paſſatela allo ſtaccio, e mettetela in un mortajo, poi mettetevi poco per volta zucchero fino, e andate peſtando ſempre finchè abbiate una paſta maneggiabile, il che ſarà, quando avrete meſſo una libbra circa di zucchero, dopo mettete queſta paſta in un modello da nocciolo di perſico, con un' amandola nel mezzo; dopo aver formato un nocciolo in queſta maniera, voi ne metterete un altro, e di mano in mano gli andrete mettendo ſopra uno ſtaccio per farli ſeccare nella ſtuffa.

Gelatina di ciriegie.

Schiacciate in un catino ſei libbre di ciriegie ben mature per trarne tutto il ſucco, che paſſerete alla ſtamigna, poi laſcia-

lasciatelo riposare per tirarlo al chiaro, indi farete cuocere sei libbre di zucchero al *cachet*, ed in esso metterete il succo delle ciriegie per far cuocere tutto insieme, avendo cura di schiumarlo a dovere, e lascierete cuocere la gelatina finchè sia ridotta tra il *lissé*, ed il *perlé*, ciò lo conoscerete mettendone qualche goccia sopra un piato, e se raffreddata si stacca col coltello tutta intiera la gelatina sarà al punto di sua debita cottura, oppure osserverete quando cadrà dalla mestola in fiocchi, allora la leverete dal fuoco, e lascierete sminuire il di lei calore per metterla poi ne' convenevoli vasi, sopra de' quali passerete carta bianca, per levarne la piccola schiuma, che si fa versandola in essi, e non la coprite finchè sia raffreddata.

Marzapani di ciriegie.

Nettate con acqua calda una libbra di mandorle dolci, poi pestatele ben fine in un mortajo, nel qual vi metterete dentro mezza libbra di ciriege ben mature, che avrete prima schiacciate, e passate alla stamigna, e di nuovo pestate il succo delle ciriegie colle mandorle, finchè sieno ben unite insieme;

poi

poi meſcolatele anche una libbra di zucchero cotto alla *plume*, indi mettete ogni coſa in un bacino ad un fuoco lento per far diſſeccare la paſta finchè più non ſi attacchi al baccino, allora levatela dal fuoco, e verſatela in un altro vaſo per laſciarla raffreddare, indi rimettetela nel mortajo con tre bianchi d' uova freſchi, e peſtate di nuovo queſta paſta per un quarto d' ora, aggiungendovi mentre peſtate un poco di zucchero fino, indi farete li marzapani della groſſezza, e figura che più vi piace, poi fateli cuocere nel forno ad un calore aſſai lento.

Clarequets *di ciriegie*.

Schiacciate due libbre di ciriegie per trarne tutto il ſucco, indi miſurate queſto ſucco, per potervi aggiungere una terza parte di ſucco d' uvaſpina aſſieme a quello delle ciriegie, poi paſſate il tutto alla ſtamigna, indi fate cuocere altrettanto zucchero al *cachet* quanto il ſugo, che avete, e mettetevi dentro la decozione per farla cuocere finchè ella cada dalla meſtola in fiocchi ben diſtinti, allora verſate immediatamente la gelatina ne' modelli a *clarequets*, e ſe per

tra-

trascuratezza non aveste fatta a dovere la gelatina, il che conoscerete quattr' ore dopo, e che li *clarequets* non si fossero induriti, li metterete nella stuffa, e li lascierete quanto basti.

Ratafiat *di ciriegie*.

Prendete belle ciriegie ben mature, e non guaste mettetele in un catino colla meta di more di rovo, ed un quarto di ciriegie negre, schiacciatele tutte insieme colla mano, levatele li noccioli, e pestateli in un mortajo, indi riuniteli colle ciriegie, e more di rovo; poi lasciatele così pel corso di quattro, o cinque giorni, dopo i quali passerete ogni cosa alla stamigna, e ne premerete bene la feccia, indi misurate questo succo, e lo unirete con egual quantità d' acquavita, il che fatto aggiungerete per ogni pinta di liquore sei oncie di zucchero, ed un bastoncino di cannella, poi mettete il *ratafiat* in un boccale di terra che turarete bene, e lo lascierete così pel corso di due mesi, dopo i quali passerete il *ratafiat* alla stamigna, e quanto sarà ben chiaro lo riponerete ne' fiaschi.

Siroppo

Siroppo di ciriegie.

Mettete in un bacino tre libbre di ciriegie dopo averle levato il gambo, ed il nocciolo con un boccale d' acqua, e fatele bollire finchè abbiano dato tutto il loro fucco, allora paſſatele alla ſtamigna, poi chiarificate tre libbre di zucchero, e fatelo cuocere alla *grande plume*, indi mettete il ſucco delle ciriegie nel zucchero, e fatelo bollire inſieme finchè ſia ridotto in ſiroppo alquanto conſiſtente, e quando ſarà a mezzo freddo lo metterete ne' fiaſchi.

Vino di ciriegie.

Per ogni pinta di vino vi vogliono per lo meno tre libbre di ciriegie, onde pigliate quella quantità che vi pare ſufficiente di ciriegie, per far quel tanto di vino, che aver volete: levate alle ciriegie il nocciolo, e tenetelo a parte, peſtate le ciriegie per trarne tutto il ſucco, che metterete in un barilotto con li noccioli, anch' eſſi ben peſti, e ad ogni pinta di ſucco oncie tre di zucchero, laſciatelo bollire così per quindici, o venti giorni a guiſa di vino, abbiate cura di ſempre riempirlo

di

di ſucco di ciriegie, dopo di che coprite il turacciolo con una foglia di vite, e con terra graſſa tutto al intorno; e quando più non bollirà lo turarete colla maggior eſattezza, e lo laſcierete così finchè lo riponiate ne' fiaſchi.

Succo di ciriegie.

Prendete la quantità di ciriegie, che vi pare a propoſito, levatele il gambo, e li noccioli, mettete le ciriegie in una tela nuova, che metterete nel torchio per trarne tutto il ſucco, che metterete in un fiaſco, qual eſporrete al ſole per due giorni per laſciarlo ripoſare; dopo che la feccia ſarà diſceſa al fondo del fiaſco lo verſerete deſtramente nella ſtamigna per tirarlo al chiaro, poi lo metterete in fiaſchi, indi ricoprite il detto ſucco già ne' fiaſchi con alquanto di buon olio d'oliva, e vi ſervirete di queſto ſucco per ciò, che vi parerà a propoſito quando non è la ſtagione delle ciriegie. Abbiate cura di tenerlo in un luogo caldo per conſervarlo.

Quando vorrete ſervirvene, tirate l'olio con introdurre nell' orificio del fiaſco un baſtoncino, alla cui eſtremità alquanto di bombaggio per imbever l' olio.

Paſta

Pasta di amandole verdi.

Farete marmelata di amandole verdi come alla pag. 157.; e quando la marmelata sarà ben mescolata, ed unita col zucchero levatela dal fuoco, e mettetela ne' modelli da pasta, che avrete già aggiustati sopra fogli di rame, e la farete seccare alla stuffa.

Clarequets *di viola.*

Prendete una donzina di pomi di *reinete* delle più belle, che trovar possiate, tagliatele, e fatene decozione, di queste se ne fa gelatina, come quella di mela, avrete viole ben mondate, mettetele in un catino con un bocale d' acqua bollente, indi coprite con un tondo acciò restino sommerse nell' acqua, indi mettetele nella stuffa alla sera sino all' indomani, indi passerete dett' acqua alla stamigna premendo ben bene per trarla tutta: avrete riguardo di chiuder bene la gelatina di pomi mentre cuoce, e li metterete dentro la decozione delle viole, come se vi metteste della coccioniglia, tenendola sopra un fuoco lento, che appena la conservi calda, e voi intanto andrete dimenando leggiermente con un cucchiajo affine di ben mescolar il tutto senza ingrassarlo; indi farete cuocere zucchero al *cassé*

quantità eguale alla decozione di viole che avete, quale verserete dolcemente nel zucchero affine non perda la sua cottura, il che fatto rimetterete il zucchero al fuoco, e subito che comincierà a bollire, schiumerete la vostra gelatina, e lascierete cuocere alquanto tenendola coperta; indi vi metterete dentro un cucchiajo, e se la gelatina cadendo lascia niente attaccato al cucchiajo sarà fatta, poi la verserete ne' modelli da *clarcquets*, e la metterete nella stuffa a far presa.

Osservazione sopra l'uvaspina verde.

L' uvaspina verde nasce in coccole, o sia in grani separati, non già in grappoli come quella a *pag.* 40., ma da un arboscello spinoso, ed avvene di due sorte, cioè coltivata, e selvatica, la migliore però sia la domestica, o sia coltivata, ed è la più grossa: questa essendo verde ha un sapore acido, ma ciò non ostante, essendo verde, è piu propria per esser impiegata col zucchero, che quando è matura. Quella però, che si vuol mangiar al naturale, dee sciegliersi matura del tutto

di

di ſapore dolce, e che non ritenga più veruna aſprezza: ella è refrigerativa, ferma lo ſputo di ſangue, ed il ſuperfluo corſo del ventre, mitiga la ſete, e giova ai febbricitanti bevuto con brodo, quella verde però non ſi dee uſare fuorchè preparata con zucchero. Queſto frutto in Latino ſi chiama *Groſſularia*.

Uvaſpina verde al liquido.

Avrete due libbre d' uvaſpina verde che toglierete da una parte colla punta del coltello, oppure con un cura dente per levarle la ſemenza poi mettetela in acqua calda ben limpida che laſciate ſopra un fuoco moderato finchè tutta l' uva ſia aſceſa ſopra l' acqua, ed allora toglietela dal fuoco, e laſciatela nell' iſteſs' acqua, aggiungendovi però alquanto d' acqua fredda per rinfreſcarla acciò l' uva non s' imbianchi troppo; poi mettetegli dentro alquanto di ſale, ed aceto per farla rinverdire, e divenir più chiara: indi la metterete in acqua freſca acciò perda l' agrezza; poi chiarificate due libbre di zucchero, e mettetegli dentro l' uva per farla ſolamente fremere, indi la laſcierete un giorno intero nel zucchero, dopo mettetela nella ſtamigna per farla

farla ridurre in ſiroppo *perlée* rimettete dolcemente l' uva dentro per darle ancora qualche bollo, in dimenando dolcemente; indi mettetela nei vaſi: voi vi regolarete ſopra queſta doſe, ſecondo la quantità, che ne volete fare.

Uvaſpina verde al ſecco.

Dopo aver confettata l'uvaſpina, come ſi è inſegnato nel articolo precedente, cavatela dal ſiroppo, e ſtendetela ſopra fogli di rame, vi ſi ſparge ſopra zucchero fino, e ſi fa ſeccare nella ſtuffa: il ſiroppo vi può ſervire per far rinfreſchi, e compoſte.

Ghiaccio d' uvaſpina verde.

Prendaſi tre libbre d' uvaſpina verde, e ſenza cavarne l' acino, ſi mette nell'acqua calda ſopra il fuoco, come ſi fa di quelle al liquido, e dopo aſceſa l'uva ſopra l'acqua, raccolgaſi, e mettaſi nell' acqua freſca, e di nuovo ſopra il fuoco, e ſi laſci così finchè premendola colle dita ſi ſchiacci, allora facciaſi ſgocciolare, indi ſi metta in libbre tre di zucchero cotto al *perlée*, *pag.* 8., poi ſi faccia alquanto cuocere ſchiumando ſempre finchè il zucchero ſia di nuovo ridotto

al

al *perlé*, e ciò si conosce pigliando zucchero colla mestola, ed osservando quando il zuchero cade in fiocchi, è indizio, che il ghiaccio è nel punto di sua perfetta cottura, ed allora si passi alla stamigna in un catino, per metterlo poi ne' vasi convenienti.

Composta d' uvaspina.

Si prepara l' uvaspina, e si fa cuocere come fu insegnato avanti per il liquido, con questa differenza però, che deve esser meno cotta, e vi vuole minor quantità di zucchero; e volendosi far composta quando l' uva non è più verde, si prende di quella confettata al liquido la quantità competente al vaso da composta, con siroppo, ed alquanto d' acqua, si fa bollire alquanto, e si mette nel suo vaso.

Albicocche, dette anche meliache verdi, al liquido.

Per torre alle albicocche verdi la lanugine, di cui sono ricoperte, si fa acqua di bucato con cenere di bosco novello passata alla stamigna, si mette in un bacino dell' acqua con un pugno di detta cenere, e si fa bollire finchè toccandola colle dita sentesi grassa, e molle,

ed allora ſi mettono dentro le albicocche, e ſi dimenano bene colla meſtola per impedire che la cenere non reſti al fondo del bacino, e quando v' accorgerete, che la lanugine delli meliachi ſi ſtacca facilmente, trarrete dal fuoco il bacino, e ad uno ad uno nettarete li meliachi, e li metterete nell' acqua freſca, il che fatto li pungerete caduno con un ago in varj luoghi all' intorno, e li rimetterete in acqua con alquanto di ſale, e d' aceto, poi li metterete ſopra un fuoco dolce per farli rinverdire, avvertendo di coprire il bacino, e non laſciarli bollire, ma ſolo fremere, dopo li metterete in acqua tepida per farli perder l' agrezza: e dopo averli nettati dentro, di nuovo li metterete in acqua freſca, e li laſcierete per qualche ora, indi li metterete al piccolo *ſucre* ſino al giorno ſeguente, poi metteteli ſopra lo ſcolatojo a dare tre, o quattro bolli al zucchero, che metterete ſopra, e di nuovo mettetevi dentro le albicocche, e laſciatele ſino al giorno ſeguente, la terza volta vi aumenterete alquanto di zucchero chiarificato, e per la quarta volta, ſe v' è zucchero a ſufficienza per finire, di bel nuovo fate dar cinque o ſei bolli al ſiroppo,

ſiroppo, e mettetevi dentro li meliachi, fateli cuocere ſinchè il ſiroppo ſia al *perlé*. Deve oſſervarſi che tutti li frutti, i quali ſono al liquido devono reſtar ſommerſi nel ſiroppo, e coperti con un pezzo di carta, in maniera che la carta reſti appoggiata ſopra di eſſi frutti.

Albicocche verdi al ſecco.

Confettate albicocche verdi nel modo iſteſſo de' precedenti, e ſiccome quelle, che ſono molto piccole non poſſono ſoſtenere il bucato, così per levarle la lanugine fregatele con ſale ſenza aceto, poi le farete imbianchire, e le laſcierete nell'acqua iſteſſa per farle rinverdire, e dopo averle confettate, ed aggiuſtate ne' vaſi, e volendone tirar al ſecco, le ſgocciolarete il ſiroppo, e le rotolarete nel zucchero fino, indi le farete ſeccare alla ſtuffa in un ſetaccio.

Albicocche verdi al candito.

Prendete albicocche verdi confettate, e ſecche alla ſtuffa come le precedenti, mettetevi ſopra cancelli da mettere ne' modelli da candito, e verſatele ſopra zucchero cotto al *ſouflé*, poi mettetelo nella ſtuffa, ed ivi laſciatele ſinchè ſiano candite.

Albicocche pelate confettate.

Prendete albicocche verdi, e tenere, tanto che pungendole con un ago, questo le passi a traverso, pelatele sottilmente in lungo col coltello, indi mettetele in acqua fresca; dopo le metterete tutte assieme in acqua bollente, e le lascierete finchè tutte siano ascese sopra l' acqua, allora levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare in dett' acqua, indi le rimetterete al fuoco nell' acqua istessa, acciò rinverdiscano, avvertendo di tener il baccino coperto, e che vi sia un fuoco lento, acciocchè non bollano, ma solo fremano, e quando premendole colle dita si schiaccieranno, allora le confettate come quelle al liquido.

Albicocche verdi all' acquavite.

Preparate albicocche come quelle, che sono al liquido, poi mettetele in acqua bollente per farle rinverdire, indi bollire finchè si schiaccino premendole leggiermente colle dita, poi levatele dal fuoco, e fatele sgocciolare, indi mettetele nel zucchero cotto al *lissé*: avvertendo che vi vuole mezza libbra di zucchero per caduna libbra di frutti, fatele

ſatele bollire alquanto tenendole coperte, indi levatele dal fuoco per ſchiumarle, poi colla meſtola cavate dolcemente le albicocche, e riponetele in un catino, poi fate di nuovo bollire alquanto il zucchero, indi verſatelo ſopra le medeme, e laſciatele nel ſiroppo un giorno intiero, e quando avranno preſo il zucchero, levate dolcemente le albicocche dal ſiroppo, e mettetele in un bacino, e lo fate bollire alquanto tenendolo coperto, indi rimettete dentro le albicocche nel ſiroppo, e le fate cuocere un poco, ma coperte, indi ritiratele dal fuoco, e quando ſaranno fredde le metterete ne' vaſi, ma prima di metterle biſogna vi ſia già dentro quantità eguale d' acquavita a quella del ſiroppo, in cui ſono le albicocche, e meſcolarete bene aſſieme l' acquavite col ſiroppo.

Compoſta di albicocche verdi.

Prendete albicocche verdi, e tenere, ſpogliatele della lanugine nel modo che più v' aggrada o con ſale, o col bucato, come è ſtato ſpiegato avanti per quelle confettate al liquido, e potete anche pelarle, ſe vi piace, il che fatto le metterete in acqua freſca, indi nell'

acqua bollente, lasciandole bollire finchè si schiaccino facilmente fra le dita, ed allora levatele dal fuoco, e copritele per farle rinverdire, poi sgocciolatele, indi mettetele nel zucchero chiarificato *pag.* 7. (avvertendo che vi vuole mezza libbra di zucchero ad ogni libbra di frutta) fatele bollire alquanto ma coperte, indi levatele dal fuoco, e lasciatele così per tre ore, acciò s' imbevano nel zucchero, indi rimettetele al fuoco, e fatele bollire, poi lasciatele raffreddare; indi aggiustatele ne' vasi da composta: coloro, che ne preparano per più volte, devono farle il siroppo più consistente, e farle di nuovo alquanto bollire prima di servirsene.

Composta di albicocche verdi, in ogni stagione.

Prendete albicocche verdi confettate al liquido, mettetele nel bacino con un poco d' acqua, ed alquanto del loro siroppo, fatele bollire un pochettino, poi levate dal bacino le albicocche per riporle ne' vasi da composta, fate di nuovo bollire alquanto il siroppo, indi versatelo sopra le medeme. In caso poi di mancanza di albicocche al liquido,

vi ſervirete di quelle confettate al ſecco, le quali metterete in un bacino con un pezzo di zucchero, ed acqua, e farete bollire alquanto, indi ritiratele dal fuoco, le ſchiumerete, poi le caverete dal ſiroppo colla meſtola per aggiuſtarle ne' vaſi da compoſta, fate di nuovo bollire alquanto il zucchero, acciocchè acquiſti quella conſiſtenza, che vi parrà convenevole, indi verſatelo ſopra le albicocche.

Albicocche verdi al caramel.

Prendete albicocche verdi confettate all' acquavita, ſgocciolatele, e fatele ſeccare alla ſtuffa, conficcate in caduna un baſtoncino per poterle bagnare nel zucchero cotto al *caramel*, ed a miſura che ſono bagnate le aggiuſterete ſopra una graticcia, ſi devono attaccare alla graticcia per mezzo del baſtoncino, in capo a cui devono reſtar ſoſpeſe in aria, acciocchè il *caramel* poſſi ſeccare, dopo le aggiuſterete ſopra un piatto guernito di carta fraſtagliata.

Marmelata di albicocche verdi.

Pigliate albicocche verdi, e tenere; ſpogliatele della loro lanugine con ſale, come ſi è detto per quelle confettate al ſecco, e mettetele in acqua freſca, indi

in acqua bollente a cuocere finchè fiano ben cotte; poi ritiratele dall' acqua, e schiacciatele, e passatele alla stamigna premendole colla spatula, dopo mettete questa marmelata in un baccino per farla disseccare al fuoco, dimenandola sempre colla spatula finchè cominci ad attaccarsi al bacino, allora ritiratela dal fuoco, e prendete zucchero egual peso a quello della marmelata, e fatelo cuocere al *cassé*, dopo di che vi metterete dentro la marmelata, e la stemprarete bene insieme al zucchero tenendola sopra un fuoco lento, acciò non bolla, ciò fatto la metterete ne' vasi adattati.

Amandole verdi confettate.

Passate allo staccio cenere di bosco novello, mettetene cinque o sei pugni nell' acqua, che farete bollire finchè toccandola colle dita la troviate ben grassa, allora mettetele dentro le amandole, e dimenate bene colla mestola, acciò la cenere non si raccolga tutta nel fondo; osservate quando la spoglia si stacca facilmente dalle amandole, levatele dal fuoco, e ad una ad una nettatele, e gettatele in acqua fresca; poi pungetele con un ago all' intorno, dopo le metterete in un baccino con acqua al fuoco, avvertendo di non lasciarle bollire, e di

coprire il bacino per farle rinverdire; indi le rinfrescarete, e le metterete in una piccola quantità di zucchero, ed ivi le lascierete fino al giorno seguente, ed allora mettetele sopra lo sgocciolatojo, e fate bollire alquanto il zucchero, poi rimettetelo sopra le amandole, e lasciatele di nuovo fino al giorno seguente; la terza volta le aumenterete di zucchero chiarificato, e la quarta volta farete bollire alquanto il zucchero, e messovi dentro le amandole le farete cuocere finchè il siroppo sia ridotto al *perlé*, ed allora le torrete dal fuoco, e le metterete ne' vasi; osservando però, che vi sia siroppo quanto basti, acciò le amandole restino in esso ben sommerse.

Amandole verdi al secco.

Le amandole verdi, che si preparano al secco, si confettano nella istessa maniera delle precedenti, e solitamente si prendono di quelle già confettate al liquido, e quando se ne ha bisogno si sgocciolano, indi si prenda la quantità, che abbisogna di zucchero purgato, si faccia cuocere fino alla consistenza della *grossa pluma*, poi si metta il frutto dentro, e si dibatta finchè sia imbianchito, indi si metta sopra una graticola.

Amandole verdi al caramel.

Le amandole verdi ſtate confettate al ſecco poſſono ſervire per ridurle al *caramel*, onde ſi fa cuocere zucchero al *caramel*, il quale ſi tiene ſopra le ceneri calde, indi conficcate un baſtoncino in caduna amandola, che le ſerve di manico per rivoltarle nel ſuddetto zucchero, poi le metterete ſopra una graticola a ſgocciolare; lo ſteſſo ſi fa di quelle all' acquavita, dopo averle fatte ſeccare alla ſtuffa.

Amandole verdi in filagrana.

Prendete amandole verdi all'acquavita-fatele ſeccare nella ſtuffa, poi tagliatele in filetti ſottili, indi ungete leggiermente fogli di rame con buon olio, e ſpargetevi ſopra i filetti delle amandole, poi avrete in pronto zucchero cotto al *caramel*, il quale terrete ſempre ben caldo, in cui bagnerete due forchette, che dovranno eſſere inſieme unite, e con eſſe andrete colando il zucchero leggiermente ſopra tutti i filetti in guiſa, che reſti lo ſpazio tra gli uni, e gli altri, il che forma una filagrana, dopo li voltarete ſopra un altro foglio di rame unto con olio, e di nuovo li colarete

larete ſopra il zucchero, come ſi è fatto dall'altra parte, ed è fatto.

Amandole verdi all' arlecchina.

Si prendono amandole verdi all'acquavite ſi ſeccano alla ſtuffa, indi ad una ad una con una forchetta ſi bagnano nel zucchero cotto al *cassé*, il quale ſi tiene ſempre caldo ad un fuoco dolce, acciò non bolla, ed ogni amandola dopo bagnata ſi mette nella *nompareille* di tutti li colori, ed in eſſa ſi rotola, acciò reſti ben guernita tutt' all' intorno, ed a miſura che avete fatto accomodatele ſopra un foglio di carta.

Amandole verdi all' acquavita.

Si devono mondare le amandole dalla ſpoglia, come quelle, che ſi confettano, poi ſi mettano in acqua bollente, e ſi tengano al fuoco finchè ſiano rinverdite, ma coperte, ed avvertendo, che non bollano, poi ſi muta l' acqua, e ſi fanno bollire finchè comincino a ſchiacciarſi premendole colle dita, ed allora ſi mettono a ſgocciolare ſopra un ſetaccio; e ad ogni libbra di amandole vi vuole una libbra, e mezza di zucchero cotto al *lissé*, nel quale ſi mettono le amandole per farle bollire un poco, ma co-

perte, poi si levano dal fuoco per schiumarle, indi colla mestola leggiermente cavarle, per metterle in un catino, e si fa di nuovo bollire alquanto il zucchero poi si versa sopra le amandole, e si lasciano per un giorno nel siroppo, poi si cola dolcemente il siroppo, e si fa dar ancora sette od otto bolli, e di nuovo si mettono dentro le amandole per farle dar tre, o quattro bolli con coperchio, indi si levano dal fuoco, e quando saranno raffreddate, si cavano fuori dal siroppo, e si mettono nei fiaschi; indi si fa scaldare alquanto il siroppo, e vi si mette altrettanta acquavita, e si mescola bene assieme; poi si versa ne' fiaschi sopra le amandole, quanto basti per coprirle col liquore.

Composta di amandole verdi.

Prendete amandole verdi, il di cui nocciolo non sia ancor formato, fatele la lessiva come a quelle confettate al liquido, dopo mettele in acqua bollente, e quivi lasciatele finchè siano rinverdite, avvertendo che l' acqua mai non bolla, ma solo frema, e di tenerle coperte, dopo fatele bollire finchè si schiaccino premendole colle dita, allora le torrete dal fuoco, e le lascierete

ancor

ancor qualche momento coperte acciò ſiano ben verdi, poi ſgocciolatele, ed indi mettetele nel zucchero chiarificato *pag.* 7., oſſervando la proporzione di mezza libbra di zucchero per caduna libbra di amandole, fatele dar cinque o ſei bolli coperti, poi levatele dal fuoco, e laſciatele così per tre ore a imbeverſi nel zucchero, poi rimettetele al fuoco, e fatele dar tre o quattro bolli, indi laſciatele raffreddare, e riponetele ne' vaſi da compoſta.

Marmelata di amandole verdi.

Mondate dalla ſpoglia le amandole verdi e tenere, come ſi fa di quelle confettate al liquido, ed a miſura che ſono pulite mettetele in acqua freſca poi fate bollire altr' acqua, e mettete dentro le amandole, facendole bollire finchè ſieno ben cotte, poi levatele dal fuoco, peſtatele bene, e paſſatele alla ſtamigna premendole bene con una ſpatola; prendete poi la detta marmelata, e mettetela in un baccino, e fatela diſſeccare al fuoco finchè eſſa ſi ſtacchi dal baccino, e ſempre con una ſpatola dimenatela, acciò non ſi abbruci, poi pigliate zucchero peſo eguale alla marmelata, fatelo cuocere al *lissé*, e mettetevi dentro

dentro la marmelata, e mescolandola bene col zucchero, tenendola ad un fuoco lento acciò non bolla, indi versatela ne' vasi.

Pasta di ciriegie.

Abbiate quattro libbre di ciriegie ben mature, e che non siano altrimenti guaste, fatele dar sette, od otto bolli, poi passatele alla stamigna, premendole bene con una spatula, poi prendete tutto ciò, che sarà passato, e mettetelo al fuoco, e fatelo disseccare; indi fate cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume*, poi mettetevi dentro le ciriegie, e con una spatula mescolarete ben bene, finchè siano ben incorporate, e di un bel rosso, allora mettetela ne' modelli da paste, poi fatela seccare nella stuffa.

Ciriegie al ghiaccio.

Per far una pinta di ciriegie al ghiaccio schiacciate in un catino una libbra, e mezza di ciriegie senza gambo, e senza nocciolo, mettetegli un boccale, e mezzo d' acqua, che voi sbatterete bene colle ciriegie, indi passatele per la stamigna, poi aggiungetevi mezza libbra di zucchero,

ro, e quando il zucchero sarà fuso mettete quest' acqua in una *sorbettiera* per farla ridurre in ghiaccio.

Osservazione sopra le fragole.

Havvi due sorte di fragole, cioè una di domestiche che si coltivano ne' giardini, e l' altra di selvaggie, che senza coltura ne' boschi crescono. Le prime sono le più stimate, e sentono maggior odore, le altre hanno per lo più un gusto aspro, ciò che senza dubbio loro addiviene, perchè l' ombra degli alberi le impedì di godere l' azione de' raggi solari. Ve ne ha altresì delle rosse, e delle bianche non per altro sono diverse di qualità. Devono scegliersi grosse ben nudrite, mature, e piene di succo.

Quest' è un frutto buono a' bigliosi, calma la sete, eccita l' appetito, rinfresca, e tempera l' agrezza degli umori, egli è aperitivo, e cordiale. In tanta stima è la fragola, che si serve alle migliori mense al naturale con vino bianco, e zucchero, il solo eccesso può esser nocivo. La di lei ordinaria stagione comincia in Maggio, e prosiegue fino alla metà di Luglio; e le migliori sono quelle del luogo di S. Mauro Torinese.

Composta

Composta di fragole.

Prendete delle fragole alquanto immature, mondatele, indi lavatele, e fatele sgocciolare in un setaccio, poscia metterete in un baccino mezza libbra di zuccaro, con un poco d' acqua, e lo farete cuocere alla *grande plume*, e si conosce il punto di questa cottura bagnando la mestola nel zuccaro, e soffiando a traverso di detta mestola, e quando il zucchero se ne andrà a guisa di piume vi metterete dentro le fragole, poi levate il bacino dal fuoco, e le lascierete riposare alquanto tempo nel zucchero rivoltandole sempre dolcemente nel bacino; poi le farete bollire alquanto, ed indi prontamente le ritirarete; se le fragole poi si disfacessero, e non restassero intiere, quando saranno a mezzo fredde le metterete nel vaso da composta.

Marmelata di fragole.

Fate cuocere due libbre di zucchero alla *grossa plume*, e tosto che lo ritirate dal fuoco mettetevi dentro una libbra di fragole buone, pestate, e passate alla stamigna, premendole bene finchè sia il

tutto

tutto passato, indi mescolate bene le frago-
le col zucchero, poi mettete la marmela-
ta ne' vasi, e quando sarà mezza fredda
coprite i vasi.

Marzapani di fragole.

Mondate con acqua calda una libbra
di amandole dolci, poi fatele sgoccio-
lare, indi pestatele in un mortajo finchè
siano ben fine, poi mettetevi due pugni
di fragole lavate, e ben sgocciolate, e
di nuovo pestate finchè le fragole sieno
ben incorporate colle amandole; indi
mettete nel bacino una libbra di zuc-
chero cotto alla *plume*, poi mettetevi
dentro le fragole, e amandole, fate in-
corporare bene il tutto assieme, poi met-
tete il detto bacino ad un fuoco lento,
fate disseccare la pasta finchè essa si stac-
chi dal bacino, allora ritiratela dal fuo-
co, e mettetela sopra un foglio, e lascia-
tela raffreddare, indi mettetela nel mor-
tajo col bianco di tre uova freschi, e
di nuovo pestate la detta pasta per lo
spazio di un quarto d' ora, aggiungendo
intanto che pestate alquanto di zucchero
fino, dopo di che farete li marzapani
della grossezza, e forma che più v' ag-
grada, poi fateli cuocere al forno non
troppo caldo.

Marzapani di fragole ghiacciati.

Mondate con acqua calda una mezza libbra di amandole dolci, poi peſtatele nel mortajo ben fine, mentre peſtate mettetevi in più volte il bianco d' un uovo, con qualche goccia d' acqua di fior di melarancia per impedirle di ridurſi in olio, poi mettetele in un baccino con mezza libbra di zucchero cotto *alla plume*, e fatele diſſeccare a fuoco lento ſinchè queſta paſta ſi ſtacchi dal bacino, ed allora toglietela dal fuoco, e laſciatela raffreddare; poſcia mettete di nuovo la detta paſta in un mortajo, e di nuovo peſtatela aggiungendole il bianco di due uova freſche, ed alquanto di zucchero fino, dopo di che formerete li marzappani della groſſezza, che vi aggrada, e li farete cuocere in un forno non molto caldo, e quando ſaranno preſſochè cotti li ritirarete dal forno, e li ghiaccierete con marmelata di fragole ſtemperata con bianco d' uovo, e ridotta così ad una diſcreta conſiſtenza, con che dopo ricoperti tutti li marzappani li rimettarete nel forno per farli ſeccare il ghiaccio.

Crema di fragole.

Mettete in un bacino una pinta di fior di latte con tre onzie di zucchero, fatelo bollire ſino alla conſumazione della metà, poi mettetevi dentro due pugni di fragole mondate, lavate, e peſtate, diſtempratele in detto fior di latte, e quando ſarà a mezzo freddo, ſtemperatevi dentro groſſo quanto un piſello di coagulo, ed immediatamente paſſate il tutto in una ſervietta, mettendola nel piatto, in cui dovete ſervire, poi mettete il detto piatto nella ſtuffa per far coagulare il fior di latte, poi lo riporrete fra il ghiaccio acciò ſi rinfreſchi.

Fragole al ghiaccio.

Prendete mezza libbra di fragole, ed un' oncia, e mezza di uvaſpina roſſa, mettete ogni coſa in un catino, e ſchiacciate bene il tutto, poi aggiungetevi mezza libbra di zucchero, ed un bocale di acqua, e laſcierete così infuſione ogni coſa inſieme, per lo ſpazio di un quarto d' ora; in ſeguito paſſate il tutto più volte, ſe non è chiaro alla prima; indi mettetelo nel catino finchè vogliate metterlo al ghiaccio. Voi troverete il modo di far prendere il ghiaccio alla *pag.* 112.

Fragole al caramel.

Mettete nel bacino tre oncie di zucchero, o una mezza libbra fecondo la quantità di fragole, che volete impiegare, con alquanto d' acqua, indi fatelo cuocere al *caramel*, e quando farà di color della cannella levatelo dal fuoco, e mettetelo fopra le ceneri calde, acciò non s' indurifca, ed ivi bagnate le fragole tenendole per il gambo, ed a mifura che le bagnate collocatele fopra un foglio di rame unto leggiermente con olio d' oliva, di poi le aggiufterete nella maniera che più vi parrà convenevole. Le fragole procurate di averle delle più groffe, e belle.

Fragole in camiccia.

Sbattete bene il bianco d' un uovo, e raccoglietene la fchiuma, ed in effa bagnate le fragole, indi rotolatele nel zucchero fino, poi ftendetele fopra un foglio di carta bianca preparata fopra un fettaccio qual metterete nella ftuffa; avvertendo che il calore fia molto lento.

Formaggio di fragole al ghiaccio.

Prendete un ceſtello di fragole, mondatele, ſchiacciatele bene poi meſcolatele con una pinta di fior di latte, e nove oncie di zucchero, e laſciate così per lo ſpazio di un' ora, poi paſſate ogni coſa alla ſtamigna, indi mettetelo nella *ſorbettiera* per farla agghiacciare come a *pag.* 112., quando il fior di latte avrà fatto preſa, lo travaglierete come li ghiacci, poi lo torrete dalla *ſorbettiera*, e lo metterete in un modello da formaggio, che rimetterete toſto fra il ghiaccio per conſervarlo ghiacciato ſinchè ſiate per ſervirlo, allora attuffarete il modello in acqua calda ſino all' altezza del formaggio, affinchè egli ſi ſtacchi facilmente dal modello, indi coprite il modello col piatto che dovete ſervire, e roverſciatele ſopra il modello, votarete così il formaggio ſopra il piatto.

Canelons *ghiacciati di fragole.*

Schiacciate in un catino due libbre di belle fragole ben mature, con mezza libbra di uvaſpina roſſa, mettetegli una pinta d' acqua, ed una libbra di zucche-

zucchero, e lasciate ogni cosa infusione per lo spazio di una mezz' ora, poi passate tutto alla stamigna, e mettetelo nella *sorbettiera* per farlo agghiacciare, poscia travagliatelo, e mettetelo ne' modelli a *canelons*, e rimettete i modelli al ghiaccio involti tutti in carta, e quando sarete per servire tuffate li detti modelli in acqua calda acciocchè li *canelons* si stacchino da' modelli, indi con un colpo della palma della mano che darete sopra il capo del modello, gli ajuterete ad uscire presentandone l' orificio sopra un piatto.

Osservazione sopra l' uvaspina.

Havvi uvaspina di due sorti, cioè una bianca, e l' altra rossa, ma quest' ultima, è più comune che la prima, ed ambedue sentono presso a poco un istesso sapore; questo frutto quasi a tutti noto viene prodotto in grappi da un piccolo arboscello, ed il di lui sapore agretto procede da un sale acido, ch' egli contiene, il che lo rende refrigerativo, e proprio a moderare gli ardori della bile; quest' uva dee sciegliersi grossa, ben matura, piena di sugo, molle, lucida, ed agra il meno che si potrà;

potrà ; l' uſo frequente di detta uva ſenza meſcolarla con zucchero eccita punture nello ſtomaco, e cagiona la febbre ; ma quando ella è preparata col zucchero, che l' addolciſce, la di lui agrezza rieſce d' un guſto più aggradevole, e forniſce un confetto proprio per li convaleſcenti. Queſto frutto vien chiamato in Latino *Ribes*.

Conſerva d' uvaſpina.

Mettete in un bacino due libbre di uvaſpina roſſa ben mondata, fatela rinvenire della ſua acqua, mettendola ſopra il fuoco, indi colate il ſugo in un catino paſſandolo per la ſtamigna, e queſto ſugo lo terrete a parte per fare della gelatina, o del ghiaccio; ed il grappolo poi ſi preme bene con la ſpatula a traverſo della ſtamigna per trarne tutta la ſoſtanza, poi ſi fa diſeccare al fuoco ſinchè ſia ridotto ad un terzo, indi ſi mette nel zucchero cotto al *cassé*; meſcolate bene tutto aſſieme dimenando ſempre il zucchero ſinchè formi al diſopra un piccol ghiaccio, allora voi metterete la conſerva in modelli di carta, e due ore dopo la torrete da' modelli, e la taglierete in tavolette, e la conſerverete al voſtro uſo.

Uvaſpina al ghiaccio.

Prendete due libbre d' uvaſpina, ed una libbra di more di rovo, mettete tutto in un bacino, che coprirete per farli dare tre o quattro bolli, poi mettete il tutto in un ſetaccio per colarne il ſugo, che voi paſſerete alla ſtamigna, in ſeguito prenderete una libbra, e mezza di zucchero, e fatelo liquefare in detto ſugo ſopra il fuoco, mettendovi anche un boccale di acqua, poi mettete tutto in un catino, acciò ſi raffreddi, in ſeguito voi metterete detto ſugo nella *ſorbettiera* per farlo agghiacciare, come reſta deſcritto alla *pag.* 112., e ſe non foſſe il tempo, che vi è l' uvaſpina in grani, prendete gelatina d' uvaſpina preparata con more di rovo nella quantità, che ve ne abbiſogna, mettetela in acqua calda acciò più facilmente ſi diſtacchi, paſſatela alla ſtamigna, e premendo bene con una ſpatola, aggiungetele del zucchero, ed alquanto di cocciniglia, ſe vi pare, che non abbia baſtante colore, e finite il voſtro ghiaccio ſecondo l' arte.

Compoſta d' uvaſpina.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero alla *piccol pluma* mettetevi una libbra

d' uva-

d' uvaſpina ſgranata, poi coprite, e fatele dare nel zucchero quattro, o cinque bolli a gran fuoco, indi levatela dal fuoco per ſchiumarla, e quando ſarà quaſi fredda la metterete ne' vaſi da compoſta. Si può fare anche la compoſta d' uvaſpina come ſopra ſenza però ſgranarla.

Gelatina d' uvaſpina.

Prendete uvaſpina quanto vi pare, avvertendo che non ſia totalmente matura, e ſenza mondarla, mettetela in un bacino con alquanto d' acqua ſopra il fuoco, e fatela bollire ſinchè ſia ſeparabile il ſugo dal grappolo, premendo colla meſtola, ed allora paſſatela alla ſtamigna, e premetela bene per trarne il ſugo, qual poi metterete in un bacino, e dimenando colla ſpatola vi aggiungerete poco a poco egual peſo di zucchero, e non volendola tanto inzuccherata ne metterete un quarto di meno, poi mettete il bacino al fuoco per farla bollire, e quando farà gran ſchiuma, levatela, e fatele dare tre o quattro bolli e la gelatina ſarà fatta.

Altra gelatina d' uvaſpina.

Prendete uvaſpina la quantità ſufficiente al voſtro biſogno, peſtatela, e paſſatela alla ſtamigna per trarne tutto il ſugo, e ad ogni bocale di ſugo mettete una libbra di zucchero cotto al *caſſee*, con cui unito il ſugo ſuddetto, lo farete cuocere finchè il zucchero cada in *nape* dalla meſtola, allora verſatela in vaſi convenevoli, e dopo raffreddata la coprirete.

Alcuni in vece di miſurare il ſugo, peſano l' uvaſpina, e mettono tante libbre di zucchero, quante libbre hanno di uva, poi peſtano detta uva per trarne il ſugo, che poi mettono nel zucchero cotto al *caſſee*, e la finiſcono come la precedente. Altri impiegano ſolo nove oncie di zucchero per ogni libbra di frutto; ma quelli, che la vogliono ſolo a mezzo zucchero, cioè che mettono ſolo mezza libbra di zucchero per ogni libbra di frutto, poco vantaggio traggono dalla loro economia, perchè in tal caſo biſogna far cuocere la gelatina finchè abbia acquiſtata la conſiſtenza della prima, ciò, che la fa conſumar molto, con riſchio ancora che reſti negra.

Si fa gelatina bianca con uvaſpina bianca, e ſi fa nella ſteſſa maniera come ſopra.

Gelatina d' uvaſpina con more di rovo.

Ella ſi fa come la precedente, a riſerva che ſi mette un' oncia, e mezza di more di rovo per caduna libbra di uvaſpina, ed una libbra di zucchero per caduna libbra di frutto; quelli, che vogliono fare la gelatina con la feccia, mettono il zucchero in un bacino, e lo fanno cuocere al *liſſee*, in ſeguito vi mettono l' uvaſpina, e la fanno cuocere col zucchero ſchiumando di tempo in tempo finchè la gelatina ſia cotta tra il *liſſee*, ed il *perlee*; poi la fanno ſgocciolare ſopra una ſtamigna fina premendo alquanto la feccia, poi di nuovo le fanno dar qualche bollo per ſchiumarla, poi la mettono ne' vaſi.

Gelatina d' uvaſpina ſenza fuoco.

Prendete due libbre d' uvaſpina peſtatela bene per trarne il ſugo pel mezzo di una ſtamigna di tela ben ſerrata, torcendo molto forte, poi fate paſſare detto ſugo per una ſervietta bagnata, indi prendete due libbre e mezza di zucchero ridotto in polvere, e mettetelo nel

ugo dell' uvaſpina; e dimenate bene con una ſpatola per far liquefare il zucchero, indi eſponetela al ſole in un vaſo, e di tanto in tanto per il corſo di tre ore lo andrete mutando in altro vaſo, avvertendo, che caduna volta, che lo muterete di vaſo, dovete verſarla dieci, o dodici volte di ſeguito da un vaſo al altro, ſempre ſtando eſpoſta al ſole, e ſe nello ſteſſo giorno non ſi coagula, lo eſporrete di nuovo al ſole nel giorno ſeguente, e ſi coagulerà; avvertite che queſta gelatina ſerve ben per rinfreſcare, ma non ſi può conſervare.

Agro di cedro.

Pigliate la quantità di cedri, che bramate, tagliategli in lungo col frutto, ed acino, levategli con deſtrezza la parte in cui è raccolto il ſugo, e mettete il tutto in un vaſo di terra nuovo, fate cuocere due libbre di zucchero a la *grunde plume*, e mettetelo nel vaſo, in cui ſono li cedri, mettete poi il vaſo al fuoco, e fate bollire il zucchero co' cedri ſinchè il ſiroppo ſia ridotto al *perlé*, indi paſſatelo alla ſtamigna, e chiudetelo in fiaſchi quando ſarà mezzo freddo; occorrendovi ſervirvene ne metterete

terete

terete la quantità, che vi pare in acqua, e dopo averla ben sbattuta la metterete a rinfrescare. Questo liquore, e rinfrescativo, si può servire anche ghiacciato, ma vi vuole siroppo il doppio di quanto ve ne vuole per farlo al liquido. E nella stessa maniera si fa il siroppo di cedro, e di limone.

Composta di prune.

Prendete delle migliori prune adattate a tal uso, e con un ago grosso pungete più volte caduna pruna, mettendola immediatamente in acqua, indi fatele imbianchire in acqua bollente finchè tutte sopranuotino, allora levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare nella stessa acqua, qual dopo raffreddata di nuovo metterete sopra un piccol fuoco, copritele per farle rinverdire, ed ammollire avuto sempre riguardo alla specie delle prune, dopo le metterete in acqua fresca, indi le farete sgocciolare. Fate cuocere al *petit lissé* nove oncie di zucchero per caduna libbra di prune, poi mettete le prune nel zucchero, e fatele dar un bollo, indi toglietelo dal fuoco, e mettetele in un catino, in cui le lasciarete

fino al giorno ſeguente, poi rimettetele al fuoco, e fatele bollire finchè ſi ſchiaccino facilmente premendole colle dita, e che non facciano più ſchiuma, poſcia mettetele in un vaſo da compoſta, e ſopra di eſſe il ſiroppo. Voi potete in queſta maniera far una compoſta abbondante, che vi ſerva per più volte, perchè ella ſi conſerva.

Uvaſpina in grappoli.

S' acconcia nella ſteſſa maniera dell' uvaſpina in mazzi, colla ſola differenza, che ſi devono prendere li grappoli ſemplici, e non in mazzi, e ſi laſciano più breve tempo nel ſiroppo.

Uvaſpina in camiccia.

Prendete dell' uvaſpina in grappoli, bagnatela in ſchiuma di bianco d' uovo bene sbattuto, ed immediatamente la paſſerete nel zucchero fino, e di mano in mano che la paſſerete la colocarete ſopra un foglio di carta bianca che avrete preparato ſopra un ſetaccio, poi mettetela nella ſtuffa, e fatela ſeccare con calore molto dolce.

Siroppo

Siroppo d' uvaſpina.

Schiacciate in un catino quattro libbre d' uvaſpina con una libbra di ciriegie, paſſate ogni coſa alla ſtamigna per trarne tutto il ſugo, indi fate cuocere tre libbre di zucchero comune alla *groſſa plume*, poi mettete il ſugo dell' uva, e delle ciriegie in detto zucchero, e fate cuocere ſinchè ſia ridotto al *grande liſſe*, od in ſiroppo, ed allora levatelo dal fuoco, e quando ſarà a mezzo freddo verſatelo ne' fiaſchi.

Queſto ſiroppo non ſi può conſervare che quindici giorni al più, e ſe volete farne per conſervare ſino all' inverno dovete mettere due libbre di zucchero comune per ogni bocale di ſugo; e poi finirlo come ſi è detto ſopra.

Clarequets *d' uvaſpina.*

Schiacciate due libbre d' uvaſpina in un catino a freddo, o ſe meglio v' aggrada mettetela ſopra il fuoco, e fatele dar otto, o dieci bolli, poi mettete detta uva ſopra una ſtamigna, e traetene il ſugo, paſſate detto ſugo al panno, e ſuppoſto il caſo, che aveſte un bocale di ſugo, farete cuocere quindici

deci oncie di zucchero al *caſſe* poi le unirete il ſugo dell' uvaſpina, e farete bollire finchè ſia ridotto in gelatina, indi la verſerete ne' piccoli bicchieri da *clarequets*, e quando avranno fatta preſa li ſervirete.

Uvaſpina in grani.

Prendete bell' uvaſpina roſſa ſgranatela, e nello ſteſſo tempo mettetela in acqua freſca, indi chiarificate ſei libbre di zucchero ordinario, per quattro libbre di uvaſpina, poi fatelo cuocere al *caſsè*, indi mettetegli dentro l' uvaſpina dolcemente, e andate ſempre dimenando il bacino ſopra il fuoco tenendolo per la maniche finchè il zucchero ſia ben cotto, ed allora tolgaſi l' uvaſpina dal fuoco, e ſi metta ne' vaſi, non occorre che ella bolla affatto.

L' uvaſpina bianca s' acconcia nella ſteſſa maniera.

Paſta d' uvaſpina in altra maniera.

Dopò aver paſſato alla ſtamigna, e tratto il ſugo da quattro libbre d' uvaſpina, come ſta eſpreſſo avanti; mettete detto ſugo in un bacino con due libbre di zucchero in polvere, e fate bollire inſieme dimenando ſoventi, maſſime verſo il fine, e quando il zuc-

chero ſarà cotto alla *plume*, il che voi conoſcerete ſoffiando a traverſo della meſtola, dalla quale ſi ſtaccheranno groſſe ſcintille, voi metterete detta paſta ne' modelli, ed indi la farete ſeccare nella ſtuffa.

Acqua di cerfoglio.

Mettete infuſione un pugno di cerfoglio mondato e lavato in un boccale, e mezzo d' acqua tepida per mezz' ora, poi paſſate l' acqua alla ſtamigna, e mettetele dentro due oncie di zucchero, e quando ſarà fuſo paſſate di nuovo l'acqua in una tovaglia non molto denſa, indi mettetela a rinfreſcare.

Oſſervazioni ſopra le more di rovo da noi dette (*a*) ampole.

Per il buon odore, ſapore, e qualità le more di rovo ſono preſſo a poco ſimili alle fragole; per altro ſono eſſe più pronte a corromperſi nello ſtomaco: ſono più comunemente roſſe, che bianche, alquanto peloſe, e compoſte di una

(*a*) *In Franceſe* framboiſe.

una quantità di piccole bacche, o ſian coccole ammaſſate l' une ſopra l' altre. Devono queſte ſceglierſi groſſe, mature, e piene di ſugo dolce, e vinoſo: ſi crede, che eſſe ſiano antinefritiche, antiſcorbutiche, e buone per li biglioſi, e per quelli, che hanno umori acri, e troppo agitati. Si pratica l' uſo del fiore di dette more contro l' infiammazione degli occhi, e contro la riſipola; le foglie, e le eſtremità de' rami di queſt' arboſcello s' impiegano a fare gargariſmi per le gengive, e per il mal di gola. La ſtagione delle more di rovo è alquanto più tarda di quella delle fragole.

Compoſta di ampole.

Prendete more di rovo mondatene quanto baſti per far la compoſta che volete, indi fate cuocere mezza libbra di zucchero al giuſto punto di cottura della *gran plume*, poi mettetele dentro le dette more, togliete indi dal fuoco il zucchero, e tenendo il bacino per le maniche andate dolcemente dimenando, e dopo un quarto d' ora rimettetelo ſul fuoco, e fatele dar un piccol bollo, indi ritiratele prima che ſi rompano, e ſi mette ogni coſa ne' vaſi da compoſta, con cui dovete ſervire.

Ampole al ghiaccio.

Schiacciate in un bacino un cestello di more, poi aggiungetevi tre quartini di acqua con mezza libbra di zucchero, sbattete ogni cosa insieme, e poi passate il tutto alla stamigna (e qualunque sia la quantità che volete farne vi regolerete sempre su questa dose) poi mettetelo nella *sorbettiera* per farlo agghiacciare come vien insegnato alla *pag.* 112.

Ampole al liquido.

Levate il gambo a due libbre di ampole, poi fate cuocere due libbre e mezza di zucchero alla *grande plume*, indi mettetevi dentro dolcemente le dette ampole, e fatele dar un bollo ad un fuoco ardente, poi aggiungetevi un quartino di sugo di ciriegie passato alla stamigna, poi rimettete al fuoco il zucchero per fargli dar una donzina di bolli finchè sia ridotto in siroppo, e pendente la di lui cuocitura levatelo due, o tre volte dal fuoco per schiumarlo; essendo cotto il confetto lo lascierete raffreddare alquanto, e quando sarà mezzo freddo lo metterete ne' vasi. Alcuni non vi mettono il sugo di ciriegie.

Gateaux *di fiori di gelſomini*

Fate dei modelli di carta della grandezza, che volete fare li *gateaux*, poi mettete mezza libbra di fiori di gelſomino ben mondati, in una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, poi meſcolate prontamente con una ſpatula tenendo il zucchero ſul fuoco; quando il zucchero comincia aſcendere, e che ſiete preparati per verſarlo ne' modelli, mettetevi prontamente un poco di bianco d' uovo sbattuto con zucchero fino in polvere, che non ſia troppo liquido, e ciò contribuirà molto a far gonfiare li *gateaux*, allora verſateli prontamente ne' modelli, e tenetevi ſopra il fondo del bacino caldo ad una convenevole diſtanza, e queſto ancora farà creſcere li *gateaux*.

Paſta di fiori di gelſomino.

Peſtate nel mortajo mezza libbra di fiori di gelſomino ben mondati, poi metteteli ſopra un piatto, e ſtemperategli aſſieme quattro cucchiaj di marmelata di pomi; indi fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande pluma*, mettete in detto zucchero i fiori di gelſomino,

mino, ed in esso stemperateli bene, quindi fateli dar una donzina di bolli, dopo versatela ne' modelli da pasta, che avrete preparati, sopra fogli di rame, indi impolverate la pasta con zucchero in polvere, che gli farete cader col setaccio, indi fatela seccare nella stuffa.

Fiori di gelsomino in mazzetti al secco.

Si prende fiori di gelsomino belli, ed aperti, si taglia via la metà del gambo, se sono troppo lunghi; se ne mettono tre, o quattro assieme, ed attaccano con filo; indi bagnati ciascun mazzo nel zucchero cotto al *petit lissé*, che sia a mezzo freddo, dopo si collocano sopra un setaccio per fargli sgocciolare, poi se gli sparge sopra zucchero fino da per tutto, indi collocano sopra un altro setaccio, in guisa che li fiori restino ben larghi, e si fanno seccare nella stuffa, poi si mettono in scatole foderate di carta bianca, e si conservano in luogo secco.

Fiori di gelsomino in camiccia.

Pigliate fiori di gelsomini intieri, e ben aperti, levategli il gambo, e bagna-

teli

teli in ſchiuma di bianco d' uovo, indi rotolateli nel zucchero fino, poi mettetteli ſopra fogli di carta bianca, che avrete aggiuſtati ne' ſetacci per farli ſeccare nella ſtuffa; quando ſaranno ben ſecchi ve ne ſervirete per quegli uſi, che ſtimerete a propoſito.

Biſcottini di gelſomini.

Mettete in un catino un cucchiajo di marmelata di gelſomini, con quattro roſſi d' uova freſche (ed i bianchi li metterete a parte), ed una mezza libbra di zucchero in polvere, sbattete ben il tutto aſſieme con una ſpatula finchè il zucchero ſia ben incorporato colla marmelata, e roſſi d' uova; allora prendete i quattro bianchi d' uova che metteſte a parte, con altri due che aggiungerete, e sbatteteli bene finchè ſieno ridotti in iſchiuma, ed allora uniteli col zucchero, e roſſi d' uova, ed incorporate bene il tutto aſſieme, poi aggiungetevi quattr' oncie di farina paſſata al ſetaccio, rivoltando ſempre la paſta, mentre cade la farina nel catino, quando il tutto ſarà ben meſcolato, mettete la paſta ne' modelli di carta bianca, che avrete preparati, ed unti con butiro, e ſopra caduna biſcot-

biſcottino ſpargetevi ſopra polvere di zucchero fino , per ghiacciargli, indi fateli cuocere nel forno a calor lento.

Oſſervazione ſopra il fiore d' arancio, o ſia melarancia.

Si fa molto uſo del fiore di arancio nelle opere dell' officio di confettiere per il di lui buon ſapore, ed odore gradevole; deve queſto ſcieglierſi bello, freſco, e ben bianco; il di lui uſo moderato rallegra il cuore, ajuta la digeſtione, e fortifica lo ſtomaco: all' oppoſto poi l' uſo ſmoderato di eſſo rende la bile agra, e ſcalda molto.

Conſerva di fiori d' arancio.

Mondate fiori d' arancio per prenderne le ſole foglie, pigliatene tre oncie che ſtritolarete alquanto con un coltello, poi mettetele ſopra un piatto, e premeteli ſopra il ſugo di un cedro per conſervarli bianchi, indi fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e metteteli dentro i fiori d' arancio, e meſcolateli bene col zucchero ſenza rimettergli ſul fuoco, e meſcolate finchè il zucchero compaja bianco intorno al ba-

bacino, allora versate la conserva in un modello di carta, che avrete preparato; e quando sarà fredda, e consistente tagliatela in tavolette per vostro uso.

Acqua di fiori d' arancio.

Pigliate fiori d' arancio raccolti di fresco, levategli il gambo, e metteteglì infusione in acqua tepida, ben chiara, e per cinque o sei ore nella stuffa in un vaso ben coperto, mettete dei fiori quanto la volete forte; e per farla buona vi vogliono due libbre di fiori per caduna pinta d' acqua, poi mettetela nel lambicco per distillarla.

Se volete farla doppia prendete acqua di fiori di arancio distillata come la precedente, la farete scaldare che sia solamente tiepida, ed in essa metterete infusione i fiori d' arancio in un vaso ben coperto, e dopo averla lasciata nella stuffa sino al giorno seguente la rimettete nel lambicco per distillarla la seconda volta.

Acqua clarette *di fiori d' arancio.*

Lasciate infusione per tre settimane in un vaso di terra ben chiuso tre quartini d' acqua di fiori d' arancio, con mezza

libbra

libbra di zucchero, e tre quartini d'acquavite, mettetegli ancora alquanto di canella, ed un mezzo pugno di coriandoli, che pestarete insieme, e tenete il vaso in un sito caldo, e tutti gli giorni avrete cura di mescolarla agitandola, e finito il tempo la passerete alla stamigna, indi la metterete ne' suoi fiaschi.

Fiori d' arancio al ghiaccio.

Mondate fiori d' arancio, e prendetene solo le foglie, pestatene un buon pugno ben fino in un mortajo, indi stemperategli in una pinta d' acqua tiepida con mezza libbra di zucchero, il quale quando sarà liquefatto versate per tre, o quattro volte l' acqua da un fiasco in un altro per sbatterla, poi passatela ad una stamigna ben fina, indi mettetela nella *sorbettiera* per farla agghiacciare come a *pag.* 112.

Fiori d' arancio confettati al liquido.

Mondate fiori d' arancio la quantità, che vi pare, e pigliate le sole foglie, mettetele in acqua bollente, e fatele bollire finchè premendole colle dita si senta-

ſentano tenere, e prima di levarle dal fuoco mettevi aſſieme un' oncia di allume di rocca ben peſto per render l'acqua bianca, poi avrete altr' acqua bollente, in cui premerete il ſugo di un cedro, e poi ſubito vi metterete i fiori d'arancio, acciò proſeguano ad imbianchirſi, finchè ſi ſchiaccino facilmente fra le dita, ed allora li metterete in acqua freſca, in cui premerete il ſugo di un altro cedro per conſervar bianchi i fiori d' arancio, indi chiarificate quattro libbre di zucchero per ogni libbra di fiori d' arancio, e dopo averlo levato dal fuoco laſciategli diminuire il calore, finchè non ſia che tiepido, allora mettetegli dentro i fiori d' arancio, che avrete già ſgocciolati, laſciateli così nel zucchero fino al giorno ſeguente, poi metteteli ſopra lo ſgocciolatojo, indi mettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere al *piccolo liſſé* rimettete li fiori d' arancio nel catino, e quando il zucchero non ſarà più che tiepido verſatelo ſopra li fiori d' arancio, e laſciateli così fino al giorno ſeguente, poi di nuovo mettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere al *grande perlée*, e quando non ſarà più che tiepido lo metterete ſopra li fiori d' arancio; indi mettete detti fiori con-

fettati

fettati ne' vaſi, e quando ſaranno del tutto freddi copriteli. Si deve avvertire, che i fiori d' arancio dopo eſſere ſtati imbianchiti all' acqua bollente non ſi devono più metter al fuoco.

Spirito di fiori d' arancio.

Pigliate bei fiori d' arancio colle foglie larghe il più che ſi può, mondateli bene, poi con filo, ed un ago da cucire infilzatene una libbra a guiſa di corone, e che ſiano ben ſerrati gli uni, contro gli altri, e laſciate avanzare ad ogni filza un pezzo di filo, che ſi poſſa attraverſare al turacciolo, e indi aggropparli di ſopra, poi mettete le dette filze di fiori in un gran fiaſco di bocca larga, e col detto turacciolo chiudete bene il fiaſco, avvertendo che i fiori debbono reſtare del tutto ſoſpeſi in aria, e non toccare in verun modo il vetro, poi ſopra il turacciolo vi metterete un pezzo di carta pecora bagnata, e ben legata, poſcia eſponete il fiaſco al ſole, così lo ſpirito da' fiori diſcenderà, ed i fiori reſteranno come arroſtiti, e quando i fiori non daranno più ſpirito, voi verſerete il liquore in piccole caraffe ben turate per ſervirvene al biſogno; in queſta maniera

niera ne potrete fare quella quantità, che vi piace; in mancanza del ſole potrete metter il fiaſco nella ſtuffa con fuoco moderato.

Fiori d' arancio confettati al ſecco.

Dopo aver confettati i fiori d' arancio come quelli, che ſi ſono confettati al liquido, voi li laſcierere nel loro ſiroppo fino al giorno ſeguente, poi li farete ſgocciolare ſopra fogli di rame, e vi ſpargerete ſopra zucchero fino da per tutto col impolveratojo da zucchero, indi fateli ſeccare nella ſtuffa, per conſervarli nelle ſcatole in ſito caldo, che ſarà ſempre il meglio, quando ne avrete biſogno prenderete di que' confettati al liquido, metterete il vaſo in acqua calda per liquefar il ſiroppo, levate i fiori, e ſgocciolategli, indi ſpargeteli zucchero ſopra, e fateli ſeccare nella ſtuffa.

Fiori d' arancio al candito.

Mondate mezza libbra di fiori d' arancio pigliandone le foglie, fate cuocere una libbra di zucchero al *ſouflé*, e tolto il

il zucchero dal fuoco metteteli dentro i fiori d' arancio, e lasciateli così per un quarto d' ora per darli tempo di gettar l' acqua, indi rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo cuocere co' fiori finchè di nuovo sia ridotto al *souflé*; poscia levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo versatelo nel modello da candito, e mettetelo nella stuffa, e lasciatelo finchè li fiori siano canditi. Per conoscere se il candito è fatto a dovere, prima di levarlo dal modello introducete in ogni angolo di esso un bastoncino bianco fino al fondo, e tirandolo fuori osserverete, se resta tutto egualmente lucente, e se è così inclinate il modello per lasciarlo sgocciolare per due ore, dopo quali rovesciate il modello sopra un foglio di carta bianca.

Candito di fiori d' arancio in altra guisa.

Mettete mezza libbra di fiori d' arancio in una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, fategli dar due, o tre bolli, poi toglietelo dal fuoco, quando il zuccherò sarà quasi freddo levate di dentro li fiori d' arancio, e lasciateli scocciolare, indi fateli seccare nella stuffa; rimet-

rimettete il zucchero ſopra il fuoco, e fatelo nuovamente cuocere alla *grande plume*, poi verſatelo nel modello da candito, e quando ſarà mezzo freddo metteteli dentro li fiori d'arancio, che avete fatti ſeccare, e con una forchetta immergeteli leggiermente, ed egualmente, poi metteteli ſopra una graticola di candito fatta per il modello, e ſopra detta graticola qualche coſa di peſante per farla ſtare appoggiata, mettete il modello nella ſtuffa, in cui conſerverete un fuoco eguale finchè il candito ſia finito, il che conoſcerete facendo come fu detto pel candito precedente.

Fiori d'arancio filati.

Prendete fiori d'arancio confettati al ſecco metteteli ſopra fogli di rame leggiermente unti con olio di oliva, poi avrete del zucchero cotto al *caramel*, che conſerverete caldo ſopra un picciol fuoco, indi pigliate due forchette unite aſſieme, e bagnatele nel detto zucchero per laſciarlo colare leggiermente ſopra li fiori d'arancio, avvertendo di non caricarli troppo di zucchero, ciò fatto, li metterete ſopra un altro foglio di rame unto come il ſuddetto, e voltateli

all'

all' oppofto, e li colarete fopra del zucchero come facefte dall' altra parte.

Fiori d' arancio pralinées.

Chiarificate due libbre di zucchero, poi fatelo cuocere al *caffé*, indi mettete due libbre di fiori d' arancio mondati, fateli dar un bollo, poi con una fpatula andate dimenando il zucchero finchè fia ridotto alla *grande plume*, allora levatelo dal fuoco, e feguitate a dimenare finchè il zucchero fi riduca in polvere, allora verfate li fiori in un fetaccio con un piatto fotto per ricevere il zucchero, che pafferà dal fetaccio, poi fate feccare li fiori nella ftuffa, e di nuovo li ripafferete nello ftaccio, per levargli ben il zucchero, indi li riporrete in fcatole, e li terrete nella ftuffa, od almeno in un fito fecco. Quefti fiori d' arancio poffono fervire d' inverno per mettere al candito, e col medefimo zucchero fi può far altri fiori d' arancio *pralinées*, e refteranno alquanto più ofcuri, ma non di minor bontà.

Marmelata di fiori d'arancio.

Mettete in acqua bollente una libbra di fiori d' arancio mondati, e fateli dar

tre,

tre, o quattro bolli per imbianchirli, e prima di lavarli mettetevi alquanto d' alume di rocca per farli divenir bianchi; poi fate bollire altr' acqua, e quando bollirà premeteli dentro il fugo di un cedro, poi mettetegli dentro li suddetti fiori d' arancio, e fateli bollire finchè premendogli colle dita si sentano teneri, ed allora mettetegli in acqua fresca, in cui avrete premuto il fugo di un altro cedro, e lasciategli in dett' acqua per mezz' ora, poi rimetteteli di nuovo in altr' acqua preparata come la precedente col fugo di cedro; indi chiarificate due libbre, e mezza di zucchero, e fatelo cuocere al *petit souflé*, allora premete con una stamigna i fiori d'arancio, per fargli uscire tutta l' acqua, poi pestategli in un mortajo, indi mettetegli in un bacino sopra un fuoco lento, poi versate sopra il zucchero a poco per volta per stemprarli bene, ma avvertite, che non giungano a fremere, e dopo averli ben incorporati col zucchero verserete ogni cosa ne' vasi, e quando la marmelata sarà fredda vi spargerete sopra alquanto di zucchero fino, e poi coprirete li vasi secondo il solito costume.

Cla-

Clarequets *di fiori di arancio.*

Mettete in un bacino una donzina di pomi reinette tagliati in fette, con un boccale d' acqua, è fateli bollire finchè fiano ridotti in marmelata, poi paſſateli alla ſtamigna per trarne la decozione, ed in eſſa mettete due cucchiaj di fiori d' arancio, e ſtemprategli ben inſieme, indi rimetteteli ſul fuoco per farli dar due, o tre bolli con alquanto d' acqua, poi paſſateli per una tovaglia bagnata, indi miſurate la decozione, e fate cuocere altrettanto zucchero al *caſſé*, poſcia mettete la decozione nel zucchero, e farete cuocere queſto zucchero finchè caderà in fiocchi dal cucchiajo, con cui la maneggiarete, e lo laſcierà del tutto netto. allora lo levarete dal fuoco, lo ſchiumerete bene, e lo verſerete ne' modelli da *clarequets*, che metterete nella ſtuffa, acciocchè faccia preſa.

Gatteaux *di fiori d' arancio* pralinées.

Mettete mezza libbra di fiori d' arancio *pralinées* in una libbra, e mezza di zucchero cotto alla *grande plume*; fateli dar un bollo dimenando ſempre colla

ſpatola, e quando comincia aſcendere, vi metterete dentro alquanto di bianco d' uovo incorporato con zucchero ſino, che non ſia troppo liquido, e lo meſcolarete col reſtante di ſopra; e poi ſubito lo verſarete nel modello di carta, avvertite di tener al diſopra del *gatteaux* il fondo del bacino caldo ad una qualche diſtanza per far ben gonfiare, ed aghiacciare il *gatteaux*.

Eſſenza di fiori d' arancio.

Abbiate fiori d' arancio belli, e ben aperti la quantità, che vi pare, e ſenza mondarli mettetegli in un gran fiaſco di vetro di bocca larga, con zucchero fino in polvere, (due libbre di zucchero per caduna libbra di fiori) meſcolate ben inſieme, poi turate il fiaſco con turaciolo di ſughero, ed un pezzo di carta pecora bagnata, e legate, poi mettete il fiaſco in cantina, e laſciatelo per due giorni, poi per altrettanto tempo lo terrete nella ſtuffa con calore moderato, indi lo paſſerete alla ſtamigna ſenza premerlo, poſcia lo riporrete in piccoli fiaſchi, che avrete cura di ben turare. Queſt' eſſenza può ſervire per dar il ſapore di fiori d' arancio ad altri liquori, e a diverſi lavori di confetti.

Pasta di fiori d' arancio.

Pigliate una libbra di foglie di fiori d' arancio ben mondate, e mettetele in acqua bollente per farle imbiancare finchè si schiaccino premendole colle dita, ed allora mettetegli in acqua fresca, poi mettete in altro vaso acqua fresca, ed in esso premete il sugo di un cedro, poi metteteli dentro li fiori d' arancio, e lasciateli così per tre ore, poi fategli sgocciolare in una stamigna, indi premetegli bene in una tovaglia, ed immediatamente pestateli nel mortajo, acciò non divengano neri; poi fate cuocere quindici oncie di zucchero al *sòuflé*, ed in esso mettete li fiori pesti, e mescolateli ben insieme, dimenando bene con la spatula, e poscia versatela ne' modelli da pasta, quali posti sopra fogli di rame li metterete nella stuffa per farli seccare.

Marzapani al fiore d' arancio.

Pigliate sei oncie di amandole dolci, pestatele ben fine, e mentre le pestate andate bagnando con acqua di fiori di arancio, acciò non si convertano in olio, indi fate cuocere mezza libbra di

zucchero alla *grande plume* , poi mettetegli dentro le amandole , con due cucchiaj di marmelata di fiori d' arancio, e meſcolate bene con la ſpatula ; rimettendole ſopra un piccolo fuoco per far diſſeccare la paſta ſinchè appoggiandole le dita diſopra non reſti ad eſſi attaccata , allora mettete la paſta ſopra un foglio di carta con zucchero fino ſotto, e ſopra della ſpeſſezza di uno ſcudo per poterla maneggiare ; indi ne farete marzapani della groſſezza , e forma , che v' aggrada , poi li farete cuocere nel forno a calore molto lento ſopra fogli di rame ; quando poi ſaranno cotti ghiacciategli al diſopra con un ghiaccio fatto con la metà d' un bianco d' uovo, alquanto di 'ſugo di cedro , acqua di fiori d' arancio , e zucchero fino paſſato al ſetacciolo di ſeta , indi rimettetegli nel forno per far ſeccare il ghiaccio.

Maccaroni liquidi di fiori d' arancio .

Pigliate una mezza libbra di amandole dolci , che peſtarete ben fine dopo averle mondate con acqua calda , e peſtandole bagnatele con bianco d' uovo , che metterete poco per volta acciò

non ſi convertano in olio, poſcia mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che sbatterete bene con le amandole ſinchè ſia ben incorporato, poi aggiungetele quattro bianchi d' uova bene sbattuti, ed ancor sbatterete colle amandole il zucchero; farete li maccaroni della groſſezza, che volete, poi li metterete ſopra un foglio di carta, ed a ciaſcuno fate nel mezzo un picciol buco per mettervi un poco di marmelata di fiori d' arancio, ricopriteli diſotto, e diſopra con paſta, acciò la marmelata non compaja, fateli cuocere nel forno a fuoco lento, e quando ſaranno cotti ghiacciateli ſopra con un ghiaccio bianco fatto con zucchero paſſato al ſetacciuolo di ſeta, acqua di fiori d' arancio, ed alquanto di bianco d' uova, poſcia rimetteteli per qualche momento nel forno per farli ſeccare il ghiaccio.

Fiori d' arancio in mazzi.

Abbiate bei fiori d' arancio ben aperti, legatene con filo quattro, o cinque inſieme per il gambo, indi fate cuocere del zucchero al *petit lissé*, e quando ſarà mezzo freddo bagnateli dentro i

detti mazzi di fiori, ed a misura che li bagnate li metterete nel zucchero fino, poi li soffiarete sopra, acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, indi aggiustategli in uno staccio in maniera, che li fiori restino aperti, poi fateli seccare nella stuffa. Conservategli in un sito secco, chiusi in una scatola foderata di carta bianca.

Ratafiat *di fiori d' arancio al bagno-maria.*

Mettete in un vaso di terra mezza libbra di foglie di fiori d' arancio ben mondati, con due pinte d' acquavita della migliore, una pinta, e mezza di acqua, ed una libbra, e mezza di zucchero; turate bene il vaso poi mettetelo nel bagno-maria, e fatelo bollire lo spazio di 12. ore, poi levatelo, e lasciatelo raffreddare, indi passate il *ratafiat* alla stamigna, poscia bisogna farlo passare al filtro colatojo di panno, o di carta, che si mette in un imbuto, ed è fatto in forma di cono, ed il liquore, che se gli versa dentro gli passa a traverso; si taglia in rotondo un foglio di carta senza colla, poi si piega in quattro, ed ogni metà forma un cono, a misu-

misura, che sarà passato il *ratafiat* lo riporrete ne' fiaschi, e lo turarete bene.

Per conservare fiori d' arancio bianchi in tutto l' anno.

Abbiate un vaso proporzionato alla quantità, che ne volete conservare, prendete fiori d' arancio raccolte di fresco, e ben bianchi, mondategli, e prendetene le sole foglie, e mettetele nel vaso, e secondo la quantità, che ne avete, dovete chiarificare del zucchero, e farlo cuocere al *boulet*, poi versarlo nel vaso sopra i detti fiori, bisogna che la quantità di zucchero sopranuoti ai fiori; ed in questa guisa si conserveranno come se allora si fossero spiccati dall'albero.

Aceto al fior d' arancio.

Fate infundere per un mese tre oncie di foglie di fior d' arancio in un vaso di terra con due pinte di buon aceto bianco, avvertite di ben turare il vaso, e di lasciarlo sempre esposto al sole, e terminato il detto tempo passerete l'aceto per la stamigna, e ve ne servirete ne' bisogni.

Zucchero candito di fiori d' arancio.

Pigliate due libbre di fiori d' arancio mondati, metteteli in ſei libbre di zucchero chiarificato, e cotto al *cassé*, dopo che li detti fiori avranno dato tre, o quattro bolli coperti, levateli dal fuoco, e copriteli con una tela bianca doppia per fargli ſtuffare; quanto ſaranno mezzo freddi metteli ſopra uno ſtaccio; queſti fiori d' arancio vi poſſono ſervire per far li *pralinées*, i lzucchero, in cui avranno bollito li fiori, lo rimetterete ſopra il fuoco per fargli dare un bollo, poi lo paſſerete in una tovaglia bagnata, indi lo rimetterete ſul fuoco per ridurlo àlla *grande plume*, indi lo verſerete in un vaſo di terra cotta, il quale lo terrete nella ſtuffa per dieci, o dodeci giorni, ſinchè ſia ben duro, e ſarà un zucchero candito eccellente, e per ſervirſi del zucchero biſogna infrangere il vaſo; ed il zucchero candito al naturale ſi fa nella ſteſſa maniera.

Bottoni di fiori d' arancio confettati al liquido.

Prendete de' bottoni di fiori d' arancio preſſo che maturi, ma prima che ſi

ſi aprano, pungeteli in varj luoghi con un ago, e ſpecialmente dalla parte del gambo, indi premeteli, poi involgetegli in una tovaglia a riſerva di un manipolo, che terrete a parte, legate la tovaglia avvertendo di non ſtringerla di troppo; poi fate bollire in un bacino dell' acqua, e vi metterete dentro la tovaglia co' bottoni de' fiori, ed anche quelli, che avevate a parte, con il ſugo di un cedro, e fateli bollire finchè quelli, che ſi ritrovano fuori della tovaglia premendoli ſi ſchiaccino facilmente, allora levateli tutti dal fuoco, e mettetel in acqua freſca col ſugo di un altro cedro; indi chiarificate tre libbre di zucchero per ogni libbra di bottoni di fiori, poi levatelo dal fuoco, e quando ſarà mezzo freddo mettetegli dentro li detti bottoni di fiori, dopo averli prima fatti ſgocciolare, ed aſciugati in una tovaglia, e laſciateli così ſino al giorno ſeguente, ed allora colarete il zucchero del catino, ove gli avevate meſſi, e lo metterete in un bacino per farlo cuocere al *petit lissé*, e quando ſarà mezzo freddo lo verſarete nel catino ſopra li ſuddetti bottoni di fiori, e li laſciarete ancora ſino al giorno ſeguente, che di nuovo colerete il ſiroppo

nel bacino per farlo cuocere al *grande perlé*, e quando sarà mezzo freddo di nuovo lo verserete sopra li detti bottoni, poscia gli aggiusterete ne' vasi.

Gli bottoni di fiori d' arancio, che si confettano per ridurli al secco si fanno nella istessa maniera, colla sola differenza, che si mette solamente zucchero in peso eguale a quello de' bottoni di arancio, e quando il zucchero è cotto al *grande perlé*, e mezzo freddo si versa sopra li bottoni de' fiori, e si lasciano così fino all' indomani, ed allora si levano dal siroppo, e si mettono sopra fogli di rame per sgocciolarli, e con un impolveratojo da zucchero se gli sparge sopra da per tutto zucchero fino, poi si fanno seccare nella stuffa, indi si mettono in scatole guernite di carta bianca, e conservategli in un sito secco.

Bottoni di fiori d' arancio al candito.

Fate sgocciolare sopra foglie di rame de' bottoni d' arancio confettati al liquido come li precedenti, poi li farete seccare nella stuffa, e quando saranno mezzo secchi, li metterete sopra un setaccio per fargli seccare del tutto, indi gli

gli aggiuſtarete ſopra le graticole, che ſi mettono ne'modelli da candito, e gli ſi verſa ſopra zucchero cotto al *ſouflê*, e mezzo freddo, poi ſi mettono per un giorno nella ſtuffa con un fuoco eguale, e moderato, e ſe il zucchero non foſſe abbaſtanza candito ſi ſgocciola ciò, che vi reſta liquido, e ſi laſciano ancora per due ore prima di levarli dal modello, e quando ſaranno ben ſecchi ſi mettono in ſcatole foderate di carta bianca. Per eſſer più ſicuri del candito biſogna mettere quattro baſtoncini bianchi, e ſecchi negli angoli del modello, che penetrino ſino al fondo, e quando giudicarete che il candito ſia fatto a dovere caverete i baſtoncini, e ſe veramente il candito è ben fatto vedrete i detti baſtoncini egualmente brillanti, ed allora ſgocciolarete il candito inclinando il modello da una parte, per lo ſpazio di due ore, dopo di che roveſciate il modello ſopra un foglio di carta battendo alquanto forte, ed egualmente.

Bottoni di fiori d' arancio arroſſiti.

Prendete bottoni di fiori d' arancio di quelli, che ſono confettati al liquido, fategli ſgocciolare dal loro ſiroppo, poi met-

teteli nel zucchero cotto alla *grande plume*, e bisogna dimenarli continuamente sul fuoco colla spatula finchè siano arrossiti di bel colore, e nel levarli dal fuoco se li preme sopra il sugo di un cedro, poi aggiustateli subito in piramide sopra fogli di rame, leggiermente unti con olio d' oliva, indi si mettono nella stuffa per farli seccare, e se volete farlo co' fiori d' arancio non prenderete altro che le foglie, e senza farle imbiancare le metterete nel zucchero cotto alla *grande plume* tali quali sono, dopo averle mondate, poi tenendole sul fuoco colla spatula le andrete sempre dimenando finchè siano ben arrossite, e togliendole dal fuoco le metterete anche il sugo di un cedro, e gli aggiustarete come li bottoni di fiori di arancio; vi vogliono nove oncie di zucchero per ogni tre oncie di fiori d' arancio: e per li bottoni de' fiori d' arancio se ne richiede la metà di meno, perchè sono già confettati.

Osservazione sopra le noci.

La noce è un frutto, che si digerisce con molta difficoltà, è ricoperto di due scorze, la prima è carnosa e verde, e

ne

ne fanno uso gli tintori, l' altra, che chiamiamo guscio, è impiegata nelle decozione colla salsa periglia, e legno santo. Quelle, che non sono ancora mature, che noi impieghiamo le chiamiamo noci fresche, sono molto tenere, di buon sapore, e più facili a digerirsi, che quelle, che sono mature, principalmente quando cominciano a seccarsi. Bisogna scieglierle grosse, ben bianche, e tenere; le noci, che sono impiegate col zucchero danno grato sapore alla bocca, fortificano lo stomaco, e non sono difficili a digerire.

Canelons *di cioccolato al ghiaccio.*

Per far sei *canelons* ne riempirete quattro di fior di latte, per misurargli, fate dar due bolli al fior di latte, poi mettetegli dentro una libbra di zucchero con nove oncie di cioccolato a fondere con acqua in un bacino sopra il fuoco sempre agitandolo sinchè sia ridotto in pappa, indi aggiungetegli sei rossi d'uova, e stemprateli ben assieme, poi mettete il tutto nel fior di latte, e quando avrete mescolato bene ogni cosa passate il fior di latte alla stamigna, poi mettetelo nella

nella *ſorbettiera* ad agghiacciare, quando il fior di latte ſarà rappreſo lo travaglierete bene, poi lo metterete ne' modelli da *canelons*, quali involgerete in carta, e di nuovo metterete nel ghiaccio in un vaſo, che non ritenga l' acqua, quando ſarete per ſervire li farete diſtaccare da' modelli come gli antecedenti.

Canelons *ghiacciati di caffè.*

Per far ſei *canelons* miſuratene due con acqua, e dett' acqua la metterete in una caffettiera, e quando bollirà vi metterete dentro per lo meno ſei oncie di caffè, e farete il caffè ſecondo il coſtume, quando ſarà fatto, e tirato al chiaro lo verſarete nel fior di latte, che avrete fatto bollire, e meſſovi dentro una libbra di zucchero, avvertendo, che del fior di latte ve ne vuole quanto baſti ad empir quattro *canelons*, fate bollire il fior di latte col zucchero, e caffè fino alla conſumazione di un terzo ſempre agitandolo, poſcia verſatelo in una *ſorbettiera*, e fatelo agghiacciare, indi finirete li *canelons* nella maniera de' precedenti.

Canelons

Canelons *di persici al ghiaccio.*

Bisogna schiacciare colla mano almeno una donzena di persici buoni, e ben maturi, e stemprargli con acqua sufficiente per empire quattro *canelons*, poi mettergli assieme una libbra di zucchero, e lasciate tutto infusione per due ore, poi passatelo alla stamigna premendo bene li persici senza rivoltargli per trarne tutto il sugo, che metterete nella *sorbettiera* ad agghiacciare, e quando il liquore sarà appreso lo travaglierete, poi lo metterete in sei modelli da *canelons*, quali involgerete in carta, poi li metterete nel ghiaccio in nn vaso, che non ritenga l' acqua, e quando li vorrete servire gli staccherete da' modellì come si è detto de' precedenti.

Canelons *di agresto al ghiaccio.*

Pestate due libbre d' agresto per trarne tutto il sugo, qual passerete alla stamigna, poi mescolatelo con acqua sufficiente per empire quattro *canelons*, mettetegli dentro una libbra, e mezzo di zucchero, quando il zucchero sarà fuso, mettete detto liquore nella *sorbettiere* ad

agghiac-

agghiacciare, indi travagliatelo bene, poscia rimettetelo nel ghiaccio come fu detto dei *canelons* al fior di latte.

Orzata di amandole.

Nettate in acqua calda tre oncie di amandole dolci, quali pestarete con tre oncie di grani delle quattro sementi fredde, pestandole vi si deve mettere di tempo in tempo mezzo cucchiajo d' acqua, solamente per impedire che non si convertano in olio, quando saranno pestate ben fine le metterete in un catino, ed a poco a poco le stemprarete con una pinta d' acqua, e se volete render l' orzata ben bianca potete mettervi insieme due bicchieri di latte, poscia passerete detto liquore in più volte alla stamigna schiacciando bene le amandole con un cucchiajo di legno per trarne bene il sugo, il che fatto vi metterete dentro tre oncie di zucchero, e quando sarà fuso passerete l' orzata in una tovaglia senza premere, e la metterete a rinfrescare.

Orzata di pistacchi.

Pigliate tre oncie di pistacchi, lavategli in acqua calda, indi mettetegli in un morta-

mortajo con un' oncia, e mezza di ſeme di cocomeri, ed un' oncia, e mezza di ſeme di melloni, e peſtate tutto inſieme bagnandolo di tempo in tempo con mezzo cucchiajo d' acqua per impedire, che non ſi convertino in olio, poſcia mettete ogni coſa in un catino con tre boccali d' acqua, ſtemprate bene il tutto, poi paſſate dett' acqua più volte alla ſtamigna premendo bene con un cucchiajo, poi in dett' acqua mettetevi quattro oncie di zucchero, ed il ſugo d' un cedro, e di nuovo ripaſſate il tutto in una tovaglia, e per ultimo mettete l' orzata a rinfreſcare.

Acqua di finocchio.

Pigliate due branchi di finocchio, e lavateli bene, poi metteteli per un quarto d' ora infuſione in una pinta d' acqua tepida, e non ſi deve laſciar di più, che quanto baſti acciochè l'acqua non prenda di troppo il ſapore, perchè il finocchio è molto forte, poi ſi paſſa dett' acqua alla ſtamigna, e vi ſi mette dentro tre oncie di zucchero, indi ſi ripaſſa in una tovaglia, e ſi mette a rinfreſcare.

Compoſta

Composta di prune alla borghese.

Mettete in un bacino sei oncie di zucchero per caduna libbra di prune con un poco d'acqua, fatele bollire, e schiumare, mettetevi una libbra di prune quasi mature, e fatele bollire finchè si schiaccino premendole colle dita, avendo cura di schiumarle, e quando saranno cotte le metterete nel vaso da composta, indi se il siroppo non è al punto di sua perfezione riducetelo, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le prune.

Marmelata di prune.

Pigliate prune di quelle, che giudicarete a proposito, levatele il nocciolo, e mettetele in un bacino con alquanto d'acqua, fatele cuocere finchè siano ridotte in pasta, allora mettetele nella stamigna, e con una spatola premendole fatele passar ogni cosa, poi rimettete la marmelata nel bacino, e fatela disseccare sopra il fuoco, indi fate cuocere egual peso di zucchero al *cassé*, e dentro mettetevi la marmelata, e con una spatola andate mescolando finchè la marmelata sia ben incorporata col zucchero,

indi

indi rimettetela ſopra il fuoco per farla fremere ſolamente, poſcia mettetela così calda ne' vaſi, e ſpargetevi ſopra zucchero fino.

Prune per provviſione.

Pigliate belle prune, che non ſiano del tutto mature, pungetele in varj lati con una lardaruola, od altra ſimil coſa, mettetele in acqua bollente, e quando comincieranno a ſovranuotare levatele dal fuoco, e laſciatele nella ſteſſa acqua ſino al giorno ſeguente, di poi le farete rinverdire nell' acqua iſteſſa mettendole ſopra un fuoco lento, avendo cura, che non bollano, e di tempo in tempo prendendole colla meſtola oſſervarete ſe cedono premendole colle dita, e quelle mettendo di mano in mano in acqua freſca, e quando ſaranno ben rinverdite, e rinfreſcate chiarificarete dieci libbre di zucchero per ogni cento prune, e dopo averle ſgocciolate le metterete in un catino, e le verſarete ſopra due terze parti del zucchero chiarificato, e le laſcierete così per un giorno, dopo di che le metterete nel ſetaccio, e rimetterete il zucchero, in cui erano, coll' altra terza parte riſervata di zucchero

chero chiarificato ſopra il fuoco, e li farete dar almeno una dozzina di bolli, poi lo verſarete ſopra le prune, e le laſcierete così per due giorni, dopo quali metterete le prune ſopra lo ſgocciolatojo, e rimetterete il zucchero ſopra il fuoco, e gli farete dar una dozzina di bolli, poſcia di nuovo lo verſarete nel catino ſopra le prune, e così le laſcierete ſino al giorno ſeguente, in cui le finirete rimettendo il ſiroppo al fuoco, e facendolo ridurre al *grand perlé*, poi mettendovi dentro le prune, e facendole dare due, o tre bolli coperti, e mettendole per ultimo ne' vaſi appropriati.

Prune all' acquavita.

Fate rinverdire prune nella ſteſſa guiſa delle precedenti, e dopo averle ſgocciolate fate chiarificare libbre ſei di zucchero per ogni cento prune, indi verſatelo ſopra di eſſe, che ſaranno in un catino, e così le laſcierete per un giorno, poi verſate le prune ſopra uno ſtaccio, o ſgocciolatojo, e fate dare una donzina di bolli al ſiroppo, e di nuovo verſatelo ſopra le prune, e laſciatele in eſſo ſin al giorno ſeguente, poi di nuo-

nuovo ſgocciolate le prune, e riducete il ſiroppo *a la plume*, e giunto a tal cottura mettetegli dentro un boccale di acquavita, ed in ſeguito vi metterete anche le prune, e le farete dar due, o tre bolli coperti; indi le metterete di nuovo in un catino col ſiroppo, ed ivi le laſcierete ripoſare due giorni, poſcia le finirete con ſgocciolarle di nuovo, e ridurre il ſiroppo al *gros boulet*, indi aggiungetevi una pinta d' acquavita, e dopo le prune, e le farete fremere un quarto d' ora ſopra il fuoco, il che fatto altro non reſta, che metterle ne' fiaſchi.

Prune per conſervare.

Pigliate prune preſſochè mature, levatele il nociolo, ſe così vi pare, fatele paſſare all' acqua bollente, avvertendo, che ſolamente fremano poi mettetele in acqua freſca, ſe hanno il nociolo biſogna pungerle tutte da ogni lato; peſate le prune, e fate chiarificare egual peſo di zucchero, e ridurre *a la plume*, poi mettetegli dentro le prune ſgocciolate, e fatele dar due bolli coperti, avendo cura di ſchiumarle bene, indi mettetele in un catino, e laſciate-

le

le così per un giorno, e ſe hanno il nociolo le laſcierete due giorni, dopo fatele ſgocciolare ſopra uno ſtaccio, o meſtola, e fate intanto ridurre il ſiroppo al *grand perlé*, poi mettetegli dentro le prune, e fatele cuocere ſinchè il zucchero ſia di nuovo ridotto al *grand perlé*, allora levatele dal fuoco ſchiumatele bene, e mettetele ne' vaſi. Avvertir ſi deve di laſciare il gambo a qualunque frutto, che ſi confetta col nociolo.

Compoſta di prune mirabelle.

Pigliate cento prune di *mirabelle* quaſi mature, fatele imbiancare con darle due bolli, poi mettetele in acqua freſca, indi ſgocciolatele, poi mettetele a mezzo zucchero fatele dar tre, o quattro bolli; prima di metterle nel vaſo da compoſta biſogna ſchiumarle, e ſe il ſiroppo non è abbaſtanza ridotto lo farete ridurre al fuoco.

Prune confette.

Pigliate la quantità, che vi pare di prune immature, e con una lardaruola pungetele in più lati, mettetele in acqua bollente, e fatele ſolamente fremere finchè

finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetele in acqua fresca, e sgocciolatele, indi confettatele nella stessa guisa delle altre prune.

Prune confette alla borghese.

Sciegliete buone prune quasi mature, pungetele con una lardaruola in più lati; fate cuocere alla *grande plume* zucchero a peso eguale delle prune, indi metteteglielе dentro, e fatele dar sette, od otto bolli sempre rivoltando il bacino, che terrete per le due maniche, finchè elleno sieno cotte, ed il zucchero ridotto in siroppo, avendo cura di ben schiumarle, indi quando saranno mezzo fredde le metterete ne' vasi, quali lascierete scoperti finchè le prune sieno del tutto fredde.

Prune confette senza nociuolo.

Pigliate prune quasi mature, di quelle che si staccano dal nocivolo, e con un piccolo coltello fate un taglio al capo di caduna per la parte del gambo spingete fuori il nociuolo, preparate che saranno, fate chiarificare zucchero peso eguale alle prune, quali metterete nel zucche-

zucchero chiarificato, e ſempre le anderete agitando, ſtando eſſe ſopra il fuoco, acciò non bollano, ma ſolamente fremano, poi le levarete dal fuoco, e quando ſaranno fredde le farete ſgocciolare in uno ſtaccio, e farete cuocere il zucchero al *grand liſſê* in un bacino, poi di nuovo metterete le prune nel zucchero, e le farete dar dieci, o dodici bolli coperti, e le anderete ſchiumando, poi le metterete nella ſtuffa perſino al giorno ſeguente, in cui le ſgocciolarete ſopra fogli di rame, poi le ſpargerete ſopra zucchero fino, e le farete ſeccare nella ſtuffa, voi potete conſervare dette prune al liquido, e non metterle al ſecco ſinchè ne abbiate biſogno.

Paſta di prune.

Pigliate prune buone, levatele il nociolo, mettetele in un bacino con un poco d' acqua, e fatele cuocere ſinchè ſiano ridotte in paſta, poi paſſatele alla ſtamigna premendole bene con una ſpatula, mettete queſta paſta in un bacino, e fatela diſeccare con fuoco moderato, intanto fate cuocere zucchero al *cassé* peſo eguale a quello della paſta, che verſarete poi nel zucchero, e con eſſo la meſcolarete,

ſinchè

finchè fiano ben incorporati infieme, il che fatto rimetterete la marmelata al fuoco, e la farete fremere profeguendo a rivoltarla, pofcia la metterete ne' modelli da pafte, indi la farete feccare nella ftuffa. Se poi voleste fare detta pafta in tempo, che non vi foffero prune potete pigliare marmelata di prune, e ftemprarla nel zucchero cotto a la *grande plume*, indi farla fremere sempre rivoltandola, poi metterla ne' modelli da pafta, e farla feccare nella ftuffa.

Prune in furtout.

Fate cuocere al *grand perlé* tanto zucchero quanto pefano le prune, che volete impiegare, indi mettetele dentro, e fatele dar due bolli, poi levatele dal fuoco, e lafciatele tempo fufficiente perchè fi fcarichino della loro acqua, indi rimettetele al fuoco, e fatele cuocere finchè il zucchero fia di nuovo ridotto al *grand perlé*, pofcia mettetele in un catino nella ftuffa, e lafciatele fino al giorno feguente, allora fatele fgocciolare fopra fogli di rame, poi pigliate tre prune, e a due di effe levatele il nocciolo, ed applicatele fopra quella, a cui lafciafte il nocciolo, aggiuftandole in

maniera, che sembrino una sola pruna, involgetele nel zucchero fino, poi mettetele sopra fogli di rame, indi mettetele nella stuffa a disseccare, bisogna conservarle in un sito secco, e in iscatole guernite di carta bianca, ma avvertite di lasciare il gambo a quelle, che lasciate con il nocciolo dentro.

Clarequets *di prune.*

Pigliate prune della miglior qualità, che potrete avere, levatele la pelle, ed il nocciolo, poi mettetele in un bacino con un poco d' acqua, fatele dar sette, od otto bolli, poi mettetele nella stamigna, e passatele per trarne ben tutto il sugo, fate indi cuocere al *cassé* tanto zucchero, che eguagli il peso del sugo delle prune, qual sugo dovete mettere nel zucchero, e farlo cuocere, sinchè sia a consistenza d' una gelatina, che cada a fiocchi dalla mestola, e che i fiocchi cadano ben distinti, allora versarete la gelatina ne' modelli da *clarequets*, che avrete collocati sopra fogli di rame, e mettete li modelli nella stuffa, e fate rapprendere li *clarequets* con fuoco moderato.

Prune

Prune appianate.

Pigliate prune quasi mature, purchè siano buone, e si stacchino dal nocciolo, e fate a caduna un taglio dalla parte del gambo per spingerne fuori il nocciolo premendolo dalla parte opposta colla punta d' un coltello, poi mettetele nel zucchero chiarificato, avvertendo, che vi vuole sei oncie di zucchero per caduna libbra di prune, e rimettetele al fuoco, e fatele fremere solamente, poi toltele dal fuoco mettetele in un catino, e lasciatele sino al giorno seguente, poi sgocciolatele, e mettete il zucchero in un bacino, e fatelo ridurre al *grand lissé*, il che fatto di nuovo li metterete dentro le prune, e le farete dare sette, od otto bolli coperti schiumandole nello stesso tempo; indi mettetele nella stuffa sino al giorno seguente, in cui le sgocciolarete, e le appoggiarete per fianco sopra graticchie, e le farete seccare nella stuffa, quando saranno secche da una parte le rivolgerete per farle seccare dall' altra, e da per se stesse s' appianeranno, senza che occorra schiacciarle. Si devono conservare in sito secco, ed in scatole con carta bianca.

Angelica al liquido.

Pigliate coſte d'angelica, fatele imbianchire ſinchè cedano alla preſſione delle dita, allora levatele dal fuoco, e laſciatele rinverdire nella ſteſſa acqua, poi mettetele in acqua freſca, indi ſgocciolatele, poi peſatele, e mettetele in un bacino con tanto zucchero chiarificato, che eguagli il loro peſo, e fatele dar quindici, o ſedici bolli, e dopo averle ſchiumate mettetele in un catino, e laſciatele ſino al giorno ſeguente, in cui le levatete dal zucchero, qual rimeſſo in un bacino lo fareté cuocere al *piccolo perlé*, poi rimetterete dette coſte in un catino, e le verſarete ſopra il zucchero, e dopo tre giorni le ſgocciolarete, e farete cuocer il zucchero al *grand perlé*, il che fatto vi metterete dentro le dette coſte, e le farete dar quattro bolli, poi eſſendo a mezzo fredde le metterete ne' vaſi.

Angelica in compoſta.

Tagliate in pezzi coſte d' angelica, levatele la pelle, che vi è ſopra, e fatele cuocere in acqua ſinchè cedano alla preſſione delle dita, poi levatele dal fuoco,

co,

co, e lasciatele rinverdire nell' acqua istessa, poi mettetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, intanto per caduna libbra di dette coste farete chiarificare nove oncie di zucchero, poi mettete le coste nel zucchero, e fatéle dare una donzina di bolli, indi levatelè dal fuoco, schiumatele, e lasciatele per qualche ora nel zucchero, poi le rimetterete al fuoco, e le farete cuocere finchè il siroppo abbia la consistenza necessaria, poscia le versarete ne' vasi da composta, e se bramate far detta composta in tempo, in cui non si trovi angelica, potete servirvi di quella confetta al liquido, mettendone in un bacino con alquanto d' acqua, e con del siroppo proprio, farle dar un bollo per renderlo più liquido, indi messa l' angelica ne' vasi, si fa dar qualche bollo al siroppo, si schiuma bene, poi si versa sopra l' angelica.

Angelica al secco.

Confettate angelica nello stesso modo, che si confetta quella al liquido, e finita, che l' avrete lasciatela nel siroppo fino al giorno seguente, indi sgocciolatela, e spargetevi per tutto sopra zucchero fino, e fatela seccare nella stuffa sopra fogli di rame, e quando sarà ben

secca si chiuda in una scatola guarnita di carta bianca.

Essenza di angelica.

Pestate in un mortajo una libbra d' angelica ben finamente, con mezz' oncia d' anisi, un' ottavo di garoffani, mezzo ottavo di mace, due ottavi di canella, e due ottavi di coriandoli, e quando sarà pesto tutto insieme infondete l' angelica, ed ogni cosa per ventiquattro ore in due pinte d' acquavita, poscia mettete ogni cosa in un lambicco, e distillatelo, come resta insegnato all' articolo della distillazione. Questa essenza deve conservarsi in fiaschi ben turati, e vi servirà per dar il sapore dell' angelica, dove meglio stimerete.

Osservazioni sopra li fichi.

Questo frutto, che in grossezza, ed in figura molto si rassomiglia ad una pera, si coltiva ne' climi caldi, e ne' climi temperati, con la differenza però, che ne' primi riesce di sapore migliore, che negli altri, e senza dubbio ciò succede, perchè l' attività de' raggi solari esalta li di lui principj, e gli comunica

quel

quel proporzionato miſto di ſale, e ſolfore, da cui ne deriva il ſapore di eſſi, d' onde naſce agli abitanti de' paeſi caldi l' occaſione di confettare con vantaggio tal frutto, e diſſeccarne anche gran quantità per mandarli poi ne' paeſi, ne' quali li fichi ſono men buoni, o più rari. Per altro li fichi, che creſcono ne' climi temperati, benchè ſiano inferiori a' primi in bontà, non laſciano però d' eſſere ſtimati per un frutto molto buono, e di eſſer ſerviti ſopra le migliori tavole, e più laute menſe; ſi coſtuma di mangiarli nel principio del paſto, e tengono il loro luogo, nel numero degli *hors d'oevres*, e ve ne ha d' eſtate, e d' autunno, li primi circa il fine di Giugno ſi maturano, e vengono detti fichi fiori, a' quali poi ſuccedono gli altri, che creſcono, e maturano di mano in mano, fino al meſe d' Ottobre, que', che ſi raccolgono in autunno ſono migliori aſſai degli altri, perchè il loro ſugo è ſtato purgato dal calore della ſtate. Si contano d' eſſi più ſpecie, fra le quali le migliori ſono de' groſſi bianchi di due ſorta, cioè lunghi gli uni, e rotondi gli altri, e li primi ſpecialmente in autunno ſi preferiſcono agli altri per il loro ſapore,

eglino ſono meno ſoggetti ad aprirſi, e perder il loro ſapore per il loro profumo, o ſia eſalazione, li rotondi reſiſtono meno alle calde pioggie della ſtate, che li gonfia, e ſoventi fiate li fa crepare, in generale li fichi devono ſceglierſi ben maturi, molli, di ſapore dolci, e ſugoſi; quelli, che hanno la pelle ſottile, e delicata, ſono più facili a digerirſi, temperano le agrezze del petto, ſedano la ſete, e ſi crede, che ſiano proprj per cacciar via la pietra dalle reni, peraltro mangiandone con eceſſo cagionano delle crudità, ed empiono di vento, e poſſono eſſer contrarj a quelli, che ſono ſoggetti alla colica, li fichi ſecchi ſi digeriſcono più facilmente, che gli verdi; ſono eſſi anche buoni per far gargariſmi per li mali della gola, e della bocca, e ſpeſſo ſi uſano in medicina.

Fichi confettati al liquido.

Fate dar dieci, o dodici bolli in acqua a' fichi mezzo maturi, avendoli prima con la punta d' un coltello punti dalla parte del gambo, poi levateli dal fuoco, copriteli, e laſciateli nell' acqua iſteſſa, acciò ſi rinverdiſcano, e quando ſaranno

no mezzo freddi mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolateli. Fate cuocere al *perlé* tanto zucchero, che eguagli il peso de' fichi, indi fate dar cinque, o sei bolli coperti a' fichi nel zucchero, poi levateli dal fuoco, e schiumategli, indi versateli dolcemente in un catino, e metteteli nella stuffa perfino al giorno seguente, indi colate il zucchero, e fateli dar altri dodici bolli circa nel bacino, poscia versatelo bollente sopra li fichi, e di nuovo metteteli nella stuffa fino al giorno seguente, poi fate ridurre il zucchero al *grand perlé*, indi metteteli dentro li fichi, e fateli dar due bolli, e per ultimo quando saranno mezzo freddi metteteli ne' vasi.

Fichi confettati al secco.

Dopo aver confettati fichi nella stessa guisa de' precedenti lasciateli raffreddare del tutto nel loro siroppo, poi fategli sgocciolare sopra fogli di rame col gambo rivolto in su, spargeteli sopra zucchero fino, e fateli seccare nella stuffa. Voi potete ridurne al secco, di mano in mano, che ne avete bisogno pigliando di que', che sono confettati al liquido, ed in caso, che il siroppo fosse

troppo consistente potrete metter acqua calda in un bacino, od altro vaso di sufficiente capacità per contenere il vaso de' fichi confetti, e far liquefare il siroppo, ivi come in bagno-maria, ed essendo liquefatto il siroppo, pigliate li fichi, gli sgocciolarete sopra fogli di rame, poi gli spargerete sopra zucchero fino in polvere, indi li farette seccare nella stuffa.

Fichi verdi al naturale.

Li fichi verdi, quando sono ben maturi si servono per *hors d'oeuvre*, nel principio del pasto facendo uno strato di foglie di vite sopra il piatto, e sopra esse colocando li fichi, all' intorno de' quali si mettono pezzetti di ghiaccio ben limpido.

Osservazione sopra li meloni.

Due qualità concorrono a formar un buon melone, cioè il sapore vinoso, e e nello stesso tempo zuccherato, e siccome, rare volte unite si trovano dette due qualità, così riesce difficile ritrovar un melone buono, che ambe le tenga. Veramente qualche indizio vi

è

è per ciò conoſcere, ma non v'è luogo a fidarſene molto, e per l' ordinario s' indovina piuttoſto a caſo, che per cognizione, quando buona rieſce la ſcelta del melone; ciò non oſtante col ajuto de' ſegni ſi può conghietturare della bontà del melone, ed ingannarſi più di rado, il melone deve raccorſi quando pare, che il gambo ſia per ſtaccarſegli, che comincia divenir gialdo al di ſotto, che il picciol rampollo, che è nel nodo ſi ſtacca, e che odorandoli hanno buon ſentore, e queſto è il punto di giuſta maturità per quelli, che devono mangiarſi prontamente, e ſcelti ſi mettono in un ſecchio d' acqua di pozzo, o con ghiaccio per farli rinfreſcare, quelli poi, che non ſi vogliono mangiare per qualche giorno, o devono traſportarſi lontano, devono eſſer raccolti ſubito, che cominciano a maturare, perchè finiſcono poi di maturarſi, e rieſcono queſti di miglior ſapore appunto per eſſerſi maturati col ſtar più giorni in ripoſo eſenti de' raggi ſolari, godendo anzi il freſco, il che rende la lor polpa di miglior ſapore. Si può anche giudicare della loro bontà dall' aver eſſi la ſcorza molto ricamata, e dall' eſſer di color non troppo gialdo,

nè anco troppo verde, col gambo corto, e grosso, di figura bislunga, e grossi più nel mezzo, che nelle estremità, con odore grato, e devono preferirsi li più lordi, vale a dire più massicci, che battendoli dal suono appare, che siano ben pieni, e resistono alla pressione, che se li fa sopra col police, e questi sono tutti li segni, per cui si può conghietturare della bontà del melone, e se con tutti questi segni, non corrisponde alle speranze, che si erano concepite di esso, altro ripiego non v' è, che di prenderlo al taglio, e decider della di lui bontà gustandolo. La di lui polpa è rinfrescativa, aguzza l' appetito, mitiga la sete, ed eccita l' urina. Si crede però, che sia contrario a coloro, che soggiacciono alla colica, e che sovente il mangiarne troppo cagioni la febbre, e la dissenteria, e si deve avvertire di non mangiarne senza bere vino, perchè egli è carico di umidità grosse, é viscose, che lo fanno difficile a digerirsi.

Osservazione sopra le pera da noi detti Prus.

Non abbiamo sorta di frutta, che più ampiamente, e con più varietà fornisca

alle tavole, che le pera, il numero delle diverse spezie è così grande, che non se ne può dare a conoscere le loro qualità, in generale le pera sono molto differenti, di grossezza, di figura, di colore, d' odore, e di sapore, devono sceglietsi quelle ben mature, ben nodrite, di sapor dolce, e grato.

Composta di pera d' estate.

Pigliate le pera, che più v'aggrada, se sono grosse si tagliano per mezzo, se sono piccole si servono intiere, dopo averle fatte imbiancare in acqua bollente finchè cedano alla pressione delle dita, mettetele in acqua fresca, levateli la pelle con proprietà, e di mano in mano mettetele in altr' acqua, poi mettetele nel zucchero chiarificato, e fatele fremere finchè abbiano deposta la loro acqua, e con fuoco lento, fatele bollire finchè siano cotte, e schiumatele bene, poi mettetele ne' vasi da composta; se il siroppo è troppo liquido fatelo bollire finchè sia ridotto a debita consistenza, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le pera.

Composta

Composta di pera buon-cristiani.

Pigliate pera buon cristiani tagliategli in due, fategli imbiancare in acqua bollente, finchè cedano alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, e levatele la pelle con politezza, indi mettetegli in altr' acqua chiara, e se volete far una sola composta bastano tre oncie di zucchero, quale dovete chiarificare, e poi mettervi dentro le pera, con il sugo d' un cedro per renderle bianche; fatele bollire finchè siano cotte; indi mettetele ne' vasi da composta, e versateli sopra il siroppo.

Composta di pera d' autunno.

Pigliate pera *beurrée*, che non siano del tutto maturi, fatele imbiancare, poi mettetele in acqua fresca, indi fate un acqua di cedro per mettervi dentro le pera, ed in mancanza di cedri potrete servirvi di agresto, nettatele pulitamente (quì siede la bellezza d' una composta), poi mettetele nel zucchero chiarificato, fatele dar tre, o quattro bolli coperti, schiumateli bene, indi mettetele in un catino, e copritele con carta bianca finchè le mettiate ne' vasi da composta.

Composta di pera d' inverno.

Pigliate pera buon cristiani d' inverno, ovvero pera *vigoureuses*, che ambi si acconciano nella stessa guisa, fatele imbiancare sinchè cedano alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, mondatele dalla pelle, e mettetele in acqua di cedro, indi fatele cuocere nel zucchero chiarificato come le precedenti.

Composta di pera d' inverno arrossite.

Pigliate pera di quelle, che più vi piace, fatele arrostir ben egualmente nel forno, (ad essere ben arrossite bisogna, che fregandole nell' acqua colla mano la pelle si levi facilmente), poi dividetele in due, e levateli la semente, indi di nuovo lavatele bene nell' acqua a questa sorta di pera non vi vuol altro, che zucchero di buon *tirage* (a), o buon siroppo, quando non se ne ha se gli

---

(a) *S' intende zucchero, nel quale vi abbia di già cotto qualche frutto, e lasciato ad esso il suo gusto.*

li mette zucchero ordinario con un poco di canella, e si fanno bollire a grande acqua, e si tengono coperte pendente tutta la loro cottura.

Composta di pera martin-secchi.

Levate via la metà del gambo alle pera martin-secchi, e nettate bene il resto, levatele la semente, e lavatele bene, poi mettetele in acqua con zucchero, ed un poco di canella, se ella vi piace, indi mettetele al fuoco, copritele, e fatele cuocere finchè cedano bene alla pressione delle dita, poi versatele in un catino, e lasciatele ivi finchè abbiate da servirle.

Composta già stata servita per ridurla al caramel.

Quando si ha qualche composta bianca già fatta da qualche tempo, si fa arrossire nel suo siroppo, vale a dire si riduce al *caramel* mettendola in un bacino col suo siroppo, e si fa bollire, e quando il siroppo è ridotto a dovere, e che comincia a prender colore si va volgendo dolcemente per fargli prendere egualmente il colore di *caramel*

arrossi-

arroſſito, avertendo però, che non arroſſiſca di troppo, mā che reſti chiara, poi ſi leva dal fuoco, e ad una ad una ſi levano le pera involgendole bene con una forchetta nel zucchero al *caramel*, e ſi mettono in un piatto, e quando il *caramel* comincia a raffreddarſi ſi rimette ſul fuoco, acciò ſi conſervi caldo finchè ſieno eſtratte tutte le pera, indi ſi mette il piatto al fuoco per far diſtaccare le pera, che ſono inſieme unite, e con una forchetta ſi pigliano, e ſi aggiuſtano nel vaſo da compoſta nella maniera, che ſi aggiuſta ordinariamente la compoſta, le compoſte vecchie di pomi bianchi ſi accomodano nello ſteſſo modo, colla differenza però, che biſogna prender un piatto, che entri giuſto nel bacino, e nel levarli dal fuoco rivoltarle ſottoſopra nello ſteſſo modo, che ſi farebbe a rivoltar una frittata, poi nel piatto ſi mette un poco d'acqua, e ſi mette il piatto al fuoco per far diſtaccar la compoſta dal piatto, poſcia ſi fa sdrucciolare nel vaſo da compoſta, e il piatto ſi mette ſulle ceneri calde finchè s' abbia da ſervire, e ſe egli è di porcellana ſi mette nella ſtuffa.

Compoſta

Composta di pera alla provinciale.

Fate arrostire nel forno pera proprie per far cuocere, dopo cotte mettetele in acqua per levarle la pelle, dopo averle ben lavate, e sgocciolate dividetele in due, e levatele la semente, indi mettetele in un bacino con acqua, zucchero, e qualche pezzo di cedro, poi coprite il bacino, e fatele cuocere a piccol fuoco finchè cedano alla pressione delle dita, quando saranno ben cotte, ed il siroppo ben ridotto servitele calde nel vaso da composta levati prima li pezzi di cedro.

Composta di pera alla cardinale.

Pigliate quattro grosse pera da cuocere, dividetele in quattro, e levatele pulitamente la pelle, e la semente, indi mettetele in un vaso di terra netto, e coperto, con tre oncie di zucchero, un bicchiere d' acqua, due garoffani, ed un piccol pezzo di canella, fate cuocere ogni cosa a piccol fuoco circondata di ceneri calde acciò bolla lentamente, quando sarà a mezzo cotta mettetegli un bicchiere di buon vino rosso; indi fatele cuocere finchè cedano facilmente

alla

alla pressione delle dita, poi collocatele nel vaso da composta, versatele sopra il siroppo, e servitele calde, ed avvertite, che di siroppo ve ne vuole solo tanto che basti per bagnare le pera, che perciò se ve ne fosse di troppo prima di versarlo sopra le pera si deve far ridurre.

E se volete far composte di pera intiere senza levarle la pelle, pigliate pera di grossezza mediocre, e fatele cuocere nella stessa maniera.

Marmelata di pera.

Fate imbianchire pera in acqua finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetele in acqua fresca, e levatele la pelle, indi passate le pera alla stamigna premendole fortemente con una spatola, poscia mettetele in un bacino sopra il fuoco per farle disseccare, fate cuocere a la *grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peso delle pera disseccate, poi mettete la pasta di pera nel zucchero, e mescolatela bene, indi mettetela di nuovo al fuoco per farla fremere solamente, rivoltandola sempre con una spatola, poscia levatela dal fuoco, e quando sarà a mezzo fredda, mettetela

ne' vasi, e spargetele sopra alquanto di zucchero fino, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Pera disseccate.

Pigliate una centena più, o meno di pera quasi mature, tagliatele l' estremità del gambo, e nettate bene ciò, che vi resta, levate la pelle alle pera, e mettetele in seguito in acqua, intanto fate bollire altr' acqua, e mettetevi dentro le pera per farle dar tre, o quattro bolli finchè cedano alla pressione delle dita, allora rimettetele in acqua fresca, poi sgocciolatele, indi mettete quattro pinte d' acqua, e due libbre di zucchero in un vaso, e quando il zucchero sarà fuso mettete le pera in dett' acqua, e lasciatele ivi lo spazio d' un ora, poi levatele dall' acqua, ed aggiustatele sopra graticchie col gambo rivolto in su, poi mettetele nel forno, ad un calor lento come sarebbe quando se n' è cavato il pane, ed ivi lasciàtele fino al giorno seguente, indi ritiratele, e rimettetele nella sopraddetta acqua zuccherata, e lasciatele ivi mezz' ora, poi di nuovo colatele sopra graticchie, e mettetele

nel

nel forno a disseccare come nel giorno precedente, e così farete ancora per due giorni seguenti, ed il quarto giorno lasciatele nel forno finchè siano del tutto dissecate, in seguito mettetele in scatole, e conservatele in un sito secco.

Pera secche.

Le pera, che sono d' Autunno atteso che non si possono conservare molto tempo, e che altresì sono molto buone essendo secche, se ne prepara per conservarle, per il che fare se le taglia l' estremità del gambo, se le leva la pelle, e si mettono nell' acqua: se sono nella loro perfetta maturità non si fanno imbianchire, ma non essendo ancor mature se le fa dare qualche bollo, cioè finchè comincino cedere alla pressione delle dita, ed allora si mettono in acqua fresca, poi si sgocciolano, indi si mette una libbra di zucchero in due pinte di acqua, ed essendo fuso il zucchero si mettono le pera in detta acqua, e si prossiegue a fare nello stesso modo, che s' adoprò per le precedenti per farle seccare.

Composta di pera.

Pigliate pera di quelle, che già siano secche, mettetele in acqua chiara, e tepida, e lasciatele in dett' acqua finchè siano bene umettate, poi mettete alquanto di zucchero nella stess' acqua, e colle pera dentro mettetela sul fuoco, e fatele dar due, o tre bolli, quando saranno cotte, e rinvenute al loro naturale, mettetele ne' vasi da composta, intanto fate dar ancor qualche bollo al loro siroppo, finchè abbia acquistata la debita consistenza, indi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le pere.

Pera candite per conservare.

Questo metodo consiste nel raccogliere le pera d' inverno poco prima che siano mature; per far ciò, si deve sciegliere una bella giornata, e lasciar loro il gambo: si fanno cuocer con acqua in una caldaja finchè divengano un poco tenere; si mettono in seguito sopra stuoje di giunco, per lasciarle sgocciolare, poi si pelano, e si dispogono sopra i piatti col gambo in sù, ed allora gittano fuori una spezie di siroppo, che si mette a parte, e di nuovo si pongono

dette

dette pera nella ſteſſa poſizione ſopra dette ſtuoje, ed in tal modo ſi portano nel forno, dopo che ſi ſarà cavato il pane, o che ſia ſtato ſcaldato ad un grado ſimile: ſi laſciano ivi per lo ſpazio di dodici ore, indi ſi cavano, ſi tagliano, e ſi mettono nel ſiroppo indolcito con zucchero, e fra gli ſtrati ſi mette un poco di canella, di garofano, e d' acquavite, indi di nuovo ſi mettono dette pera intonacate di ſiroppo nel forno, che deve eſſere un poco men caldo della prima volta, e ſi replica l' operazione per tre volte di ſeguito, cioè a dire, che vi occorrano due ſtratti di ſiroppo, e tre cotture, ed alla terza ſi laſciano nel forno per lunga pezza di tempo, acciocchè ſi ſecchino ſufficientemente, il che ſi conoſce dal colore di caffè chiaro, che devono acquiſtare, e dalla durezza, e traſparenza della polpa, e quando ſono del tutto fredde ſi mettono in ſcatole di pino foderate di carta bianca, e ſi conſervano in luogo aſciutto.

Paſta di pera.

Pigliate pera della qualità a voi più grata, purchè ſieno buone fatele imbianchire ſinchè cedano alla preſſion delle dita,

dita, poi mettetele in acqua fresca, e pelatele; indi passate la loro polpa alla stamigna premendola con una spatola per farla passare ben tutta, mettete questa pasta in un bacino, e fatela disseccare, fate cuocere alla *grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peso della pasta, ed in esso mettete la detta pasta, e mescolatela con esso finchè sieno ben incorporati insieme, poi rimettete ogni cosa al fuoco per farla fremere solamente, indi versatela ne' modelli da pasta, poscia fatela seccare nella stuffa.

Pasta di pera arrossite.

Pigliate pera grosse secondo la quantità di pasta, che volete fare, mettetele ad un tornello al fuoco ben ardente, ed abbiate cura di soventi rivoltarle, acciò si arrossiscano egualmente, poi levatele dal fuoco, e nettatele con uno straccio bianco per levarle tutto ciò, che potesse esservi d' abbruciato, pigliate solamente la polpa arrossita, e tutto ciò, che vi è di più cotto, e passatelo alla stamigna premendo bene colla spatola; indi mettete detta pasta in un bacino, e fatela disseccare al fuoco sempre rivoltandola finchè si stacchi dal bacino,

ed

edà allora ritiratela dal fuoco poſcia fate cuocere zucchero alla *grande plume*, tanto quanto è il peſo della paſta, che avete, poi mettete detta paſta nel zucchero, e finite la paſta nel modo della paſta antecedente.

Pera confettate al liquido.

Le pera, che ſi confettano al liquido devono eſſere di una ſpezie difficile a ſcioglierſi, nè anche troppo dure a cuocerſi, ſi deono pungere da un capo ſino al altro, indi metterſi in acqua bollente ad imbianchire, finchè cedano alla preſſione delle dita, poi metterle in acqua freſca, e prontamente pelarle, e metterle nello ſteſſo tempo in altra acqua; pigliate tanto zucchero quanto è il peſo delle pera, fatelo chiarificare, e mettetevi dentro le pera, e fatele dar una trentina di bolli, poi mettetele in un catino, ed ivi laſciatele per un giorno, indi mettetele a ſgocciolare in uno ſtaccio, e fate cuocere il ſiroppo *al liſſé*, indi mettete le pera in eſſo, e fatele dare tre, o quattro bolli, poi di nuovo laſciatele nel ſiroppo ſino al giorno ſeguente, indi fatele ſgocciolare, e fate cuocere il zucchero *al petit perlé*,

poi rimettetegli dentro le pera, e fatele dar due bolli, e di nuovo levato dal fuoco il zucchero lasciate in esso le pera fino al giorno seguente, indi sgocciolate le pera, e fate cuocere il zucchero al *grand perlé*, indi rimettete dentro le pera, e fatele cuocere finchè il zucchero sia di nuovo ridotto *al grand perlé*, quando siano finite, ed a mezzo fredde mettetele ne' vasi. Tutte queste pera si mettono *al tirage*, e se ne fa composte per l' inverno facendole un piccol siroppo.

Pera confettate al secco.

Preparate pera di quelle, che più vi piace per confettare nella stessa maniera delle precedenti, e quando siano finite lasciatele nel siroppo fino al giorno seguente, poi mettetele sopra foglie per lasciarle sgocciolare; spargetele sopra zucchero fino passato al sedaccio, indi fatele seccare nella stuffa, e quando la parte superiore sarà secca collocatele sopra lo staccio colla parte secca al disotto, poi spargetele sopra altro zucchero, e finite di farle seccare, e quando siano fredde chiudetele in scatole guarnite di carta bianca, inframettendo tra le pera

pezzi

pezzi di carta per ben conſervarle; biſogna tenerle in luogo aſciutto, e potete mettere pera confettate al ſecco, nella ſteſſa maniera di quelle, che conſervate liquide ne' vaſi.

Gelatina di pera.

Pigliate pera quante baſtino per far la determinata quantità di gelatina, che far intendete, non importa di qualunque ſpezie elle ſiano, purchè ſiano buone, dopo averle pelate, tagliatele in pezzi, e mettetele in un bacino con un poco d' acqua, e fatele bollire finchè ſiano ridotte in paſta, poi paſſatele alla ſtamigna fina, e fate paſſare del loro ſugo il più che potete, e ad ogni boccale di detto ſugo fate cuocere una libbra di zucchero *al caſsé*, indi mettetegli dentro il ſugo delle pera, e fategli dar qualche bollo col zucchero, e la gelatina ſarà fatta, quando levandola colla meſtola caderà in fiocchi, ed allora ſi leva dal fuoco, e ſi mette ne' vaſi, non ſi deve coprire finchè ſia del tutto fredda, la gelatina di pera ordinariamente è poco in uſo.

Gelatina di pera in rosso.

Pelate pera, e taglietele in pezzi, poi mettetele in un bacino con un bicchiere d' acqua di cocciniglia preparata, ed un bicchiere di vino rosso, indi fatele cuocere a lento fuoco finchè siano ridotte in pasta, indi passatele alla stamigna per sgocciolarne il più che potete del loro sugo, e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere una libbra di zucchero *al cassé*, indi finite la gelatina nel modo istesso della precedente.

Pera all' acquavite.

Fate imbianchire pera quasi mature dopo averle punte in varj lati finchè comincino a cedere alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, e pelatele pulitamente, indi premete il sugo d' un cedro intiero in un catino, in cui sia acqua fresca per conservar la bianchezza delle pera, che metterete dentro a dett' acqua di cedro a misura, che le pelate, fate chiarificare zucchero la metà di quanto pesano le pera, indi mettete le pera nel zucchero, e fatele dar una decina di bolli coperti, avendo cura di schimarle bene, poi mettetele

in un catino col zucchero, e lasciatele ivi per un giorno, indi mettetele sopra un fuoco gagliardo, e fatele dar sei, o sette bolli, poscia rimettetele nel catino, ed ivi lasciatele sino al giorno seguente, allora levatele con una mestola dolcemente dal zucchero; e mettetele in un piatto, intanto fate dar sette, od otto bolli al zucchero, indi rimettetevi dentro dolcemente le pera, e fatele dar tre, o quattro bolli, levatele dal fuoco e finite di schimarle levando quel poco di schiuma, che vi può essere con pezzi di carta bianca, poi fredde che siano levatele dal zucchero, e mettetele ad una ad una in fiaschi grandi di vetro, poscia mettete nel bacino tanta acquavite, quanto v' è di siroppo, e fatela scaldare per mescolarla ben insieme, e quando sarà fredda versatela ne' fiaschi: bisogna, che le pera restino ben immerse nell' acquavite, e siroppo.

Clarequets *di pera*.

Pigliate pera mature, di quelle, che meglio stimerete purchè siano buone, pelatele, tagliatele in pezzi, e mettetele in un bacino con due, o tre pezzi di cedro, e due bicchieri d' acqua;

ſatele bollire finchè ſiano ridotte in marmelata, indi fatele paſſare alla ſtamigna per trane il più, che potete del loro ſugo, e ad ogni boccale di detto ſugo fate cuocere una libbra di zucchero al *caſsé*, poi mettetevi dentro il ſugo delle pera, e fatelo cuocere finchè cada dalla meſtola a fiocchi, allora verſate la gelatina ne' modelli da *clarequets*, e mettetela nella ſtuffa con fuoco moderato, dove la laſcierete finchè ella ſia rappreſa, e ſe volete farne della roſſa, uno de' due bicchieri d' acqua da metterviſi ſarà acqua di cocciniglia preparata.

Siroppo di pera.

Pigliate pera ben facili a diſciorſi, e di buon ſapore, pelatele, e tagliatele in pezzi, mettetele in un bacino con un poco d' acqua, e fatele cuocere finchè ſiano ridotte in paſta, indi fatele paſſare alla ſtamigna, per trarne il ſugo d' eſſe il più che ſi può; e ad ogni boccale di detto ſugo fate cuocere due libbre di zucchero a la *grande plume*, indi mettetegli dentro il ſugo delle pera, e fatelo bollire finchè bagnandovi dentro due dita unite, nell' aprirle ſi formi fra eſſe come un filo, che non

ſi

ſi rompa, allora levatelo dal fuoco, e quando ſarà quaſi freddo mettetelo ne' fiaſchi, e fatto in queſta maniera ſi conſerverà lungo tempo, e ſe non intendeſte conſervarlo più di quindici giorni baſterà la metà del zucchero ſopraddetto.

Pera al caramel.

Sgocciolate pera confettate all'acquavite, e fatele ſeccare nella ſtuffa, poi fate cuocere del zucchero al *caramel*, e conſervatelo caldo con un fuoco molto lento, e che ſolo baſti ad impedirlo, che non ſi rapprenda, ed in eſſo bagnate ad una ad una le pera ſeccate nella ſtuffa, che ſoſterrete con un baſtoncino, e così bagnate le aggiuſterete ſopra una graticchia ſolamente appoggiando l' eſtremità del baſtoncino nelle maglie della graticchia, acciocchè il *caramel* poſſa diſſeccarſi nell' aria, quando ſaranno ſecche le levarete il piccol baſtoncino, ed aggiuſterete le pera a voſtro piacere.

Pera ſchiacciate.

Si pigliano buone pera, di quelle, che hanno un acqua dolce, e che ſi

coſtuma di far ſeccare nel forno ſopra graticchie, e quando ſono a mezzo ſecche ſi premano colla mano, indi ſi rimettono nel forno acciò finiſcano di ſeccare, e ſi conſervano in queſta guiſa per molto tempo, e ſono comode per eſſere traſportate lungi, ed è uſo molto comune, ma il modo migliore per ſervirle alle buone menſe, è di confettarle come quelle, che ſi tirano al ſecco, e prima di metterle nella ſtuffa ſi devono premere per renderle piatte.

Oſſervazione ſopra li perſici.

Li perſici, che paſſano per uno de' frutti migliori a mangiarſi crudi, e de' quali ſi ha il piacere di goderli per lungo pezzo di tempo, atteſo le differenti ſpezie, che l' une all' altre ſi ſuccedono, forniſcono di che grazioſamente diverſificare le tavole; ſi potrebbero tutte le ſpezie de' perſici ridurre a due ſole, cioè una di quelli, che ſi ſtaccano dal nocciolo, e l' altra di quelli, che non ſi ſtaccano, queſti ultimi ſono li carnoſi, e li primi ſono più ſugoſi, di miglior ſapore, e più facili a digerirſi, molti degli antichi hanno preteſo, che il perſico foſſe malſano, li moderni

però

però non ſono della ſteſſa opinione; anzi fondati ſull'eſperienza, ſoſtengono, che il perſico non può eſſer malſano; fuorchè quando non è abbaſtanza maturo, oppure quando ſe ne mangia troppo, perchè allora cagiona vento, ed indigeſtione; ma queſto è un inconveniente comune anche ad ogn' altro frutto di buon ſapore, benchè ſiano anche de' più ſani; d' onde ſi ricava, che la quantità è più nociva, che la qualità. Gli perſici, che ſi mangiano con zucchero ſono più facili a digerirſi, perchè ſono ſpogliati della flemma viſcoſa, che contenevano come molti altri frutti in generale; li perſici devono ſcieglierſi ben maturi, ben coloriti, e di polpa midolloſa, vinoſa, e ſugoſa, e di buono odore, quelli, che ſono liſci devono aver la pelle ſottile, lucida, e gialda, ed in neſſuna parte verde, e que', che non ſono liſci, devono eſſere ben poco velluttati, il che d' ordinario è proprio de' perſici buoni, maſſimamente ſe creſcono in aria libera; un ſegno ordinario, che ſiano li perſici almeno di mediocre bontà, ſi è, che eſſi ſiano coperti di lanugine lunga; le foglie, ed i fiori de' perſici ſono purgativi, e ſi uſano per uccider gli vermi, e dalle amando-

le de' persici si trae per pressione un olio, che vale contro il mormorio delle orecchie.

Composta di persici.

Dividete in due de' persici, che non siano troppo maturi, levategli il nocciolo, e fateli dar due bolli per fargli imbianchire solamente per poterli levar la pelle con proprietà, indi fateli dar qualche bollo in zucchero chiarificato finchè cedano alla pressione delle dita, schiumateli bene, ed aggiustateli nel vaso da composta; indi finite di far cuocere il siroppo, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra i persici.

Composta di persici intieri.

Fate imbianchire persici intieri, che non siano troppo maturi, e dopo dati sette, od otto bolli solamente per poterli levare la pelle, mettetegli in acqua fresca, poi sgocciolategli in uno staccio, indi fate ridurre in un bacino del zucchero *al caramel*, poi mettetevi dentro li persici, e fategli arrossire dolcemente nel zucchero finchè siano un poco teneri, poi metteteli nel vaso da composta,

ſta, indi mettete alquanto d' acqua nel bacino con alquanto di zucchero, e fatelo bollire finchè abbiate un ſiroppo leggiero, ed allora verſatelo ſopra la compoſta.

Altra compoſta di perſici intieri.

Mettete ad un fornello ben ardente la quantità di perſici, che volete impiegare, avvertendo, che non ſiano troppo maturi, fategli arroſſire da per tutto egualmente, rivoltandoli ſecondo il biſogno, poi mettetegli in acqua freſca per levarli la pelle, che è arroſſita, dopo averli ſgocciolati mettetegli in un bacino con acqua, e zucchero, e fateli cuocere, indi ſerviteli col ſiroppo paſſato allo ſtaccio.

Compoſta di perſici alla borgheſe.

Pelate li perſici ſenza fargli imbianchire, tagliateli per mezzo, o laſciategli intieri come meglio vi pare, mettetegli in un bacino con acqua, e zucchero, e fateli cuocere a fuoco lento tenendo il bacino coperto con un piatto, e quando cederanno alla preſſione delle dita metteteli nel vaſo da compoſta col loro ſiroppo ſopra paſſato prima allo ſtaccio.

Composta di persici alla clòche.

Pigliate un vaso da composta mettetegli zucchero fino nel fondo, poi mettetevi dentro tanti persici intieri, quanti ve ne può stare, spargeteli sopra per tutto zucchero fino, poi mettete il vaso da composta ad un fuoco lento, e copritelo col coperchio d' un tegame, e sopra detto coperchio mettetegli del fuoco, e fate cuocere li persici, sinchè cedano alla pressione delle dita, che siano di bel colore, indi servitela così calda, aggiustatela in un vaso da composta, e tenetela nella stuffa sinchè siate per servirla.

Composta di persici crudi.

Pigliate persici belli, e ben maturi, pelategli, e tagliategli a fette, poi mettetegli in un vaso da composta, aggiustandoli propriamente con zucchero fino sotto, e sopra, oppure con siroppo leggiero.

Composta di persici all' acquavite.

Pigliate persici confettati all' acquavite, sgocciolategli, e tagliategli in fette, ed aggiustateli con proprietà in un va-

so

ſo da compoſta, mettete in un bacino del zucchero, e dell' acqua, e fate un ſiroppo leggiero, e verſatelo ſopra li perſici.

Conſerva di perſici.

Tagliate in piccoli pezzi de' perſici mezzo maturi dopo averli però pelati, mettetegli in un bacino ſopra un piccolo fuoco per farli diſſeccare, quando ſaranno ridotti in paſta conſiſtente, ad ogni ſei oncie di paſta fate cuocere una libbra, e mezza di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e quando ſarà mezzo freddo mettetegli dentro la paſta, e travagliatela con una ſpatola finchè ſia ben incorporata col zucchero, indi mettetela in modelli di carta, poi quando ſarà rappreſa la tagliarete a tavolette, e la conſervarete al voſtro uſo.

Marmelata di perſici.

Pigliate perſici buoni, ma non troppo maturi di quelli che meglio ſtimerete levateli la pelle, ed il nocciolo, e tagliateli, minutamente quanto potete; metteteli in un bacino, poi pigliate per ogni nove oncie di perſici una libbra di zucchero, oppure peſo uguale, e peſta-

pestatelo, poi mettetelo sopra li persici, indi mettete il bacino sopra un fuoco chiaro, e gli anderete sempre rivoltando con la mestola, acciò non si attacchino, e quando comincieranno a legarsi levateli dal fuoco, e schiacciate bene tutto ciò, che non sarà ancor sciolto con una mestola, o spatola, poi rimettete la pasta sopra il fuoco, e fatele dar qualche bollo, andrete di tanto intanto bagnando in essa un dito, e quando appoggiando il dito bagnato contro l'altro s' incolleranno assieme la marmelata sarà fatta, questa marmelata si può anche fare in una caldaja sopra un fuoco chiaro, e la sua cottura è semplice, altresì che bella.

Persici pelati all' acquavite.

Sciegliete persici buoni presso che maturi, di quelli che più vi piace, fategli imbianchire finchè possiate levarli facilmente la pelle, allora mettetegli in acqua fresca, poi ad uno ad uno levateli dall' acqua, e pelategli, e mettetegli in altr' acqua fresca, indi sgocciolategli, e ad ogni libbra di persici pigliate sei oncie di zucchero chiarificato, poi mettetevi dentro li persici, e fateli dar

quattro

quattro bolli coperti, indi levateli dal fuoco, e ſchiumateli, poſcia metteteglì in un catino col loro ſiroppo, e laſciateli così per un giorno, poi verſate deſtramente il ſiroppo in un bacino, e fategli dar una donzina di bolli, e così caldo verſatelo ſopra li perſici, e laſciateli così un altro giorno nel loro ſiroppo, indi pigliategli ad uno ad uno, e metteteli ne' fiaſchi di vetro con gola larga, fate ſcaldare il ſiroppo, con egual quantità d' acquavite, e meſcolate bene ogni coſa, avvertendo di non farlo ſcaldar troppo, e quando ſarà freddo lo verſarete ſopra li perſici; e ſe il ſiroppo, coll'acquavite meſcolato non foſſe ſufficiente per coprir li perſici ſi deve aumentare la quantità di eſſo.

Perſici colla pelle all' acquavite.

Levate con una tovaglia la lanugine a' perſici maturi, avvertendo di non ſmungergli, e ad ogni quattro libbre di perſici farete cuocere una libbra di zucchero *al grand perlé*, poi metterete dentro li perſici, e li farete dar quattro bolli rivoltandoli mentre bollono, indi levarete li perſici dal loro ſiroppo, e quando ſaranno freddi li metterete in

fiaſchi

fiaſchi di vetro a gola larga, poi metterete nel bacino acquavite il doppio del ſiroppo, e meſcolarete bene aſſieme, indi verſarete il tutto ſopra li perſici, e turarete li fiaſchi con turaccioli di ſughero, e pergamena bagnata; li perſici all' acquavite in queſta guiſa ſi conſervano più lungo tempo, che nella maniera precedente.

Perſici al caramel.

Fate ſgocciolare perſici confettati all' acquavite, e fateli ſeccare nella ſtuffa, poi fate cuocer zucchero *al caramel*, e conſervatelo caldo ſopra un piccolo fuoco ſenza che bolla, pigliate li perſici uno ad uno con una forchetta, e bagnateli nel zucchero, e dopo eſtratti infilzateli caduno ſopra un baſtoncino per tenerli in aria appoggiando il baſtoncino in una graticchia acciò ſi ſgocciolino, ed il zucchero ſe li ſecchi d' intorno; nella ſteſſa maniera potete mettere de' perſici confettati al ſecco.

Perſici confettati al liquido, ed al ſecco.

Pigliate perſici quaſi maturi, pelateli con proprietà, divideteli in due, levateli

il nocciolo ; mettete acqua al fuoco in un bacino, e quando bolla mettetevi dentro li perſici, e fateli bollire finchè ſovranuotino, ed allora metteteli in acqua freſca, indi ſgocciolateli; fate chiarificare tante libbre di zucchero quanto ne avete di perſici, che avrete peſati dopo averli levato il nocciolo, poi mettete li perſici nel zucchero, fateli bollire, e ſchiumateli bene, indi metteteli col loro ſiroppo in un catino, e laſciateli così per un giorno, poi verſate deſtramente il ſiroppo in un bacino, e fatelo cuocere *al gran liſſé*, indi mettetegli dentro li perſici, e fateli dar un bollo, poi rimetteteli nel catino, e laſciategli ivi un altro giorno col loro ſiroppo, poi di nuovo verſate con deſtrezza il ſiroppo in un bacino, e fatelo cuocere *al grand perlé*, e nuovamente metteteli dentro li perſici, e fateli dar un bollo, indi levateli dal fuoco, e metteteli nella ſtuffa col loro ſiroppo fino al giorno ſeguente. Ora ſe volete metterli al ſecco li farete ſgocciolare ſopra fogli di rame, e gli ſpargerete ſopra leggiermente del zucchero fino, indi farete ſeccare nella ſtuffa, e li conſervarete in ſcatole guernite di carta bianca in un luogo ſecco, gli altri perſici ſi confettano al liquido, ed al ſecco.

ſecco nel modo iſteſſo di queſti, ma ordinariamente ſi confettano al liquido, come ſi vien d' inſegnar ora, e ſi conſervano in vaſi per tirarli poi al ſecco quando meglio piace.

Paſta di perſici.

Tagliate perſici buoni, e ben maturi in piccoli pezzi avendoli prima pelati, poi metteteli in un bacino fateli cuocere, e diſſeccare, indi pigliate tanto zucchero, che eguagli la metà del peſo de' perſici, e fatelo cuocere *a la grande plume*, indi metteteli dentro li perſici, e fateli dar una donzina di bolli rivoltandoli ſempre con la ſpatola, acciò non s' attacchino al bacino, poi levateli dal fuoco, e metteteli immediatamente ne' modelli da paſta, e fateli ſeccare nella ſtuffa.

More confettate al liquido.

Fate cuocere due libbre di zucchero *al grand perlé*, poi mettetegli dentro tre libbre di more, che non ſiano totalmente mature, fatele dar un bollo coperto rivoltandole dolcemente col bacino tenendolo per le due maniche, levatele

poi

poi dal fuoco, a mettetele in un catino, e lasciatele per un giorno nel loro siroppo, indi versate il loro siroppo in un bacino, e fatelo ridurre *al grand perlé*, poi sdrucciolate dolcemente le more nel siroppo, e quando saranno a mezzo fredde mettetele ne' vasi.

More confettate al secco.

Pigliate more, che non siano totalmente mature, e fate cuocere *a la grande plume* sei oncie di zucchero per caduna libbra di more, che volete confettare, poi mettete le more nel zucchero, e fatele dar un bollo coperto rivoltandole col bacino, che dovete tenere per le maniche, indi levatele dal fuoco, e passateli sopra piccoli pezzi di carta bianca per levarli quel poco di schiuma, che vi può essere, indi mettetele in un catino nella stuffa, e lasciatele ivi per un giorno; poi levatele dalla stuffa, e quando saranno fredde mettetele sopra fogli di rame a sgocciolare, indi col vaso da zucchero spargeteli sopra per tutto zucchero passato al sedaccio fino, indi fatele seccare nella stuffa, il giorno seguente poi rivoltatele dall' altra parte, e spargeteli sopra altro zucchero, e finite di fargli seccare.

Siroppo di more.

Per far una pinta di ſiroppo, pigliate tante more che baſtino per far un boccale di ſugo, mettetele in un bacino con mezzo boccale d' acqua, e fatele liquefare ſopra il fuoco, e dopo aver dato ſette, od otto bolli coperti mettetele nella ſtamigna, e fatele ſgocciolare in un catino, avendo riguardo di farle paſſare ben chiare, indi fate chiarificare due libbre di zucchero, e fatelo ridurre *al caſſé*; poi mettetegli dentro il ſugo delle more, e laſciatelo ſul fuoco finchè ſia ben incorporato, ma avvertite che non bolla, indi mettete il ſiroppo in un catino nella ſtuffa, e laſciatelo ivi tre, o quattro giorni, mantenendo il fuoco nella ſtuffa, come ſe doveſte far un candito, e di tanto in tanto con un cucchiajo anderete oſſervando quando il ſiroppo ſarà ridotto *al perlé*, perchè allora ſarà fatto a dovere.

Siroppo d' ellera terreſtre.

Pigliate ellera terreſtre (detta in Latino *Hedera terreſtris*) tanto, che baſti per trarne un bocale di ſugo; e per trar detto ſugo, peſtate l' ellera in un mortajo,

rajo, poi premetela con una groſſa tovaglia od altra tela bianca, indi mettete in un bacino due libbre di zucchero con detto ſugo, e fateli chiarificare inſieme, poi paſſateli ſecondo il ſolito per levarli la feccia, indi rimettete il ſiroppo al fuoco, e fatelo ridurre *al perlé* come gli altri ſiroppi, poſcia quando ſarà a mezzo freddo lo verſarete ne' fiaſchi.

Queſto ſiroppo è eccellente per il raffreddamento ſtato traſcuratto, come altresì per guarire lo ſputo di ſangue, e quelli, a cui il latte non reca incomodo, poſſono meſcolarlo col detto ſiroppo; la maniera di prenderlo ſi è d' avere ellera terreſtre ſecca, che ſi prepara, come il thè, ed in vece di zucchero ſe li mette un cucchiajo di detto ſiroppo, l' ellera terreſtre ſi trova facilmente dagli erbajuoli ed il ſiroppo ſi fa in eſtate, perchè allora l' ellera tiene più virtù.

Conſerva di bugloſſa.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli dentro due ottavi di fiori di bugloſſa mondati, rivoltate alquanto il zucchero con una ſpatola per meſcolarle bene li fiori, poi verſatelo in

un modello di carta, e quando sarà freddo lo taglierete a tavolette, e lo conservarete per il vostro uso.

Osservazioni sopra le pera.

Le pera *beurré* rossa, che anche si matura in Settembre è una pera molto stimata, non solamente per la sua forma, grossezza, e bel colore, ma ancor più per la bontà del suo sapore, ed ha la polpa fina, solubile, e delicata, con acqua zuccherata, ed ha anche la proprietà di non essere sogetta a divenir arida, nè pastosa come avviene a molti altri frutti teneri, ed abbiamo due altre sorta di pera *beurré*, che giungono a maturità nel fine di Settembre, ed in Ottobre, e sono le pera *beurré* griggie, e le pera *beurré* verdi, così dette, perchè la prima, e di color griggio, e la seconda è di color verdiccio, in bontà sono quasi simili alla pera *beurré* rossa, e sono molto stimate anche esse.

La pera martin secco è una pera, che comincia al fine di Novembre, e si conserva fino al mese di Febbrajo, ella è più lunga che rotonda, ed è bella a vedersi per il suo bel colore, che è di rosso jesabella da una parte, e molto

colorità

colorita dall' altra, e non è meno ſtimata per il ſuo ſapore, perchè ha l'acqua zuccherata, ed alquanto profumata, ha la polpa fina, e fragile, ed alcuni la chiamano *rouſſelet* d' inverno.

Del tempo di raccorre li frutti, e della maniera di conſervarli.

Vi ſono de' frutti, che ſi devono raccorre quando ſono pervenuti alla loro maturità, alcuni altri alquanto prima, ed altri molto tempo prima che ſiano maturi, per conſervarli poi ſinchè ſiano nella loro bontà, ed è coſa neceſſaria a ſaperſi, perchè ſoventi volte avviene, che più frutti buoni per ſe ſteſſi per difetto d' attenzione, o di cognizione ſono raccolti o troppo verdi, o troppo maturi, il che loro fa perdere di molto la loro bontà.

Tutti li frutti roſſi come fragole, more di rovo, ciriegge, uvaſpina devono raccorſi nella loro perfetta maturità, il che ſi conoſce dalla loro dolcezza, dall' eſſer ſugoſi, e di bel color vermiglio, le albicocche è bene di raccoglierle quando facilmente ſi ſtaccano dal loro gambo, ed hanno la polpa gialleggiante da una parte, e di bel colore dall' altra; le

le prune ſi devono raccorre con molta deſtrezza pigliandole ſolo per il gambo, perchè toccandole colle dita ſe le toglie il fiore, che fa il loro ornamento, e le rende grate all' occhio, ſi conoſce ſe ſono mature all' odorato, ed al tatto leggiermente ſe cedono alla preſſione delle dita, ed allo ſtaccarſi facilmente dal gambo; li fichi devono raccorſi colla ſteſſa attenzione delle prune per non sfiorirgli, e ſi mettono diſteſi in caneſtri involti in foglie di vite, e ſi giudicha che ſiano maturi col ſolo vederli ſull' albero guardando ſe cominciano ad increſparſi, e ſquarciarſi, od allorchè ſecondo la loro ſpecie ſono di colore violetto fiorito, oppure di color gialleggiante, e paſtoſi al tatto, e ſi ſpiccano facilmente dall' albero, e non ſoffrono d' eſſer conſervati più d' un giorno, o due dopo il punto di ſua maturità in cui furono raccolti: li perſici ſvelti che ſono dall' albero non ſi maturano più, o ſi devono raccorre quando dalla parte del gambo cedono alquanto alla preſſione delle dita, e che da una parte ſono del tutto gialdi ſenza veruna meſcolanza di verde, e di un bel colore dall' altra parte, la pelle dolce al tatto, e che facilmente ſi ſtacchino dal gambo quando

ſi

ſi raccolgono, e ſi poſſono conſervare due o tre giorni in ſito freſco ſopra foglie di vite, il che loro procurerà un certo freſco, che aumenterà la loro bontà, le pera d' autunno ſi raccolgono ordinariamente in Settembre per metterle poi nel ſerbatojo ſopra tavole ben proprie; caduna ſpecie deve metterſi ſeparata dall' altre, e le pera devono collocarſi col gambo in sù ſinchè ſiano debitamente mature, il che ſi conoſce premendole alquanto col dito vicino al gambo, e toccar ſe la loro polpa cede alla preſſione del dito, il che facendo ſono al punto della loro maturità.

Queſte pera d' autunno ſi maturano in breve tempo, ed è neceſſario di ſoventi viſitargli, acciocchè venendo alcuno a marcire non cagioni corruzione alle altre, e ciò ſi dee oſſervare per tutti li frutti, che ſi mettono nel ſerbatojo; le pera d' inverno ſi laſciano ſull' albero ſino al fine d' Ottobre, e ſi deono raccogliere in giorno bello, il che pure ſi fa d' ogn' altro frutto, e ſi mettono nel ſerbatojo in maniera, che non ſieno attaccate dal freddo, ſopra tavole poſte in declivio, che abbiano alquanto di ſponda ſpecialmente quelle, che ſonoſi da per ſe ſteſſe ſpiccate, e cadute dall'

albero, perchè quelle ſi maturano più preſto delle altre: li frutti più pronti a maturarſi, devono porſi in luogo più alla mano che li altri; le pera buon criſtiani ſi conſervano ordinariamente involti in carta, e li pomi ſi devono trattare, come ſi trattano le pera; quanto all' uva buona per mangiare ſi giudica facilmente della di lei maturità alla ſola viſita; ma quella, che ſi vuol conſervare non deve eſſere totalmente matura, anzi ſe ſi vuol conſervare lungo tempo, deve raccorſi in tempo ben ſecco, e ſoſpenderſi con filo al ſofitto, e biſogna viſitarla ſoventi per torli quei acini, che cominciano a guaſtarſi. Si conſerva però in altra maniera più ſicura che la precedente; ſi diſtendono li grappi ſopra tavole gli uni quaſi vicini agli altri, poi ſi coprono con fogli di carta collati inſieme, o con ſerviette aggiuſtate in guiſa, che l' aria non ſi poſſi inſinuare fra l' uva.

Non baſta il viſitar ſoventi li frutti, acciò gli uni non facciano corromper gli altri, ma biſogna anche impedire, che il gelo non penetri nel ſerbatojo, perchè il gelo mette li frutti del tutto alla malora, e per evitar un tal inconveniente, ſi deve tenere il ſerbatojo

ben

ben chiuſo in maniera, che non poſſa in verun modo introdurviſi il vento, e nel tempo di eceſſivo freddo ſi mette nel ſerbatojo alquanto di fuoco in un bacino di ferro.

Oſſervazione ſopra lo ſpino.

Queſt' è un piccol frutto lungo, e cilindrico, che creſce ſopra un arboſcello, che trovaſi ne' ceſpugli delle ſiepi, e ne' ſiti incolti, egli ſerve a far confetti, ed in medicina ſe ne fa uſo nelle tiſane rinfreſcative: deve ſciegliérſi ben maturo, di bel colore roſſo, e d' un certo ſapor acre, che rallegra; queſto frutto eccita l' appetito, fortifica il cuore, mitiga il vomito, rinfreſca, leva la ſete, ed è proprio per il fluſſo di ſangue, e ſi crede contrario a quelli, che hanno debole il petto, e ſoffrono dolori di ſtomaco.

Spino confettato al liquido.

Sciegliete ſpino ben roſſo e maturo due libbre, poi fate cuocere *a la grande plume* due libbre, e mezza di zucchero, indi mettetevi dentro lo ſpino, e fategli dar circa quindici bolli a fuoco

gagliardo, poi levatelo dal fuoco, e lasciatelo riposare un ora; indi rimettetelo al fuoco, e fatelo cuocere finchè il siroppo sia ben consistente, allora levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo versatelo ne' vasi.

Spino confettato al secco.

Pigliate spino ben grosso, rosso, e maturo, lasciatelo in grappi, e ad ogni due libbre di spino fate cuocere *a la grande plume* due libbre, e mezza di zucchero, poi mettetegli dentro lo spino, e fategli dar dieci, o dodici bolli a fuoco gagliardo, indi levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo mettetelo nella stuffa, e lasciatelo fino al giorno seguente, indi mettetelo in uno staccio a sgocciolare, poi mettetelo sopra fogli di rame, spargete sopra li grappi zucchero fino passato al sedaccio fino, indi fateli seccare nella stuffa.

Marmelata di spino.

Mettete in un bacino due libbre di spino sgranato con due bicchieri d'acqua, e fatelo bollire per farlo crepare; poi passatelo alla stamigna premendo fortemente

mente con una ſpatola, indi ciò, che ſarà paſſato, mettetelo al fuoco in un bacino, e fatelo diſſeccare ſinchè la paſta ſia ben denſa ſempre rivoltandola, acciò non s' attacchi; fate cuocere *a la grande plume* tre libbre di zucchero, indi mettetegli dentro la paſta, ed incorporatela bene col zucchero, quando ſarà ben meſcolata rimettetela al fuoco, e rivoltatela ſempre ſinchè ſia per bollire, allora levatela dal fuoco, e quando ſarà a mezzo fredda mettetela ne' vaſi.

Confetti di ſpino.

Pigliate ſpino quanto vi piace, ſgranatelo, poi fatelo ſeccare nella ſtuffa, e dopo eſſere ſtato almeno dieci giorni nella ſtuffa, e che ſarà ben ſecco mettetelo in ſcatole in ſito ben ſecco, e ſi conſerverà lungo tempo: quando poi vorrete ſervirvene per far confetti mettetelo in un bacino da provviſione con zucchero cotto *al liſſé*, in cui avrete meſſo alquanto di gomma arabica ſciolta in acqua; rivoltate ſempre il bacino ſopra il fuoco ſinchè il zucchero gommato ſi ſia attaccato a' grani dello ſpino, e quando lo ſpino ſarà ben ſecco, metteteci di nuovo altro zucchero ſopra per

dargli una ſeconda mano rivoltando ſempre il bacino per le maniche, e quando la ſeconda mano ſarà ſecca, e finita come la prima vi darete ancora altre cinque o ſei mani nella ſteſſa maniera con zucchero cotto *al liſſé*, che non ſia più gommato come le due prime volte; quando giudicherete, che il confetto ſia abbaſtanza carico di zucchero lo farete rotolare gagliardamente tutto all' intorno del bacino per renderlo liſcio, poi lo metterete nella ſtuffa acciò finiſca di ſeccarſi, e quando ſarà ſecco a dovere lo riporrete in ſcatole guernite di carta, e lo conſervarete in ſito ſecco, e ſe volete prepararne molto in una volta lo travaglierete in un bacino grande come coſtumano li confettieri, perchè un bacino da provviſione non ſerve a travagliarne più d' una libbra per volta.

Ratafiat *di anice*.

Fate bollire un boccale d' acqua, poi levatela dal fuoco metteteli dentro tre oncie d' anici di Spagna, qual ſi crede eſſer il migliore; quando l' acqua ſarà fredda mettetela in un' amola con gli anici aſſieme, e due pinte d' acquavite, e una libbra e mezza di zucchero chia-

rifi-

rificato, turate l' amola con un turacciolo di ſughero, e pergamena bagnata, e laſciate il tutto infuſione per quindici giorni, indi paſſate il *ratafiat* al filtro di panno, e conſervatelo in fiaſchi ben turati.

Anici confetti.

Scegliete anici i più groſſi, e più dolci che trovar poſſiate, metteteli nella ſtuffa per qualche giorno a ſeccare, poi mettetegli in uno ſtaccio raro, e crivellateli facendogli in eſſo rotolare finchè li grani reſtino ben netti ſenza veruna immondezza; mettete gli anici in un bacino da provviſione con zucchero cotto *al liſsé*, in cui avrete meſſo un poco di gomma arabica ſciolta, e rivoltate il bacino ſopra un piccolo fuoco finchè il zucchero ſi ſia attaccato agli anici, e che la confettura ſia ben ſecca; indi datele ancor una mano, o due di zucchero ſenza gomma finchè vi pajano abbaſtanza carichi di zucchero, e ſe volete farne molta la travaglierete in un bacino più grande, come vien detto de' confetti di tutte ſpecie.

Spirito d' anici distillato.

Per far due pinte di ſpirito d' anici, mettete in un vaſo ben proprio, e coperto quattro pinte d' acquavite, con tre oncie d' anici de' migliori, poi mettete il vaſo ſopra le ceneri calde per conſervar tiepida ogni coſa, oppure nella ſtuffa per otto giorni; quando gli anici ſono bene infuſi, mettete tutto al lambicco, e diſtillatelo, indi mettetelo in fiaſchi per ſervirvene in ciò, che meglio ſtimerete, come dell' acquavite d' anici ſenza zucchero, e del *ratafiat* d' anice.

Oſſervazione

Sopra l' aceto, ed agreſto, e modo di far l' aceto roſato, ed altri.

Vi ſono due ſorta d' aceto, cioè il roſſo, ed il bianco; queſt' ultimo è il più ſtimato, principalmente quello, che è diſtillato. Si può dare all' aceto diverſi ſapori, come di gelſomino, di fiori di arancio, di cedro, di ſerpentaria, di garofani, e di roſe ec.

Per far l' aceto roſato pigliate fiaſchi di vetro, ed empitene circa li tre quarti di foglie di roſe comuni, turate bene

li

li fiaſchi, ed eſponetegli al ſole dalla parte di mezzodì vicino ad un muro per tre o quattro giorni, finchè vediate, che le foglie di roſe ſieno ben appaſſite, e di tempo in tempo andrete rivoltando li fiaſchi, ed agitando le foglie, acciò tutte egualmente ſi appaſſiſcano, dopo di che empite li fiaſchi di buon aceto bianco, aggiungendogli un poco di canella, e di garofani, un bacello d'aglio, e due cipolline, poi turate bene li fiaſchi, indi laſciategli eſpoſti al ſole per un meſe o due; poi tirate l' aceto al chiaro paſſandolo per una tela, poſcia lo rimetterete ne' fiaſchi ben turati, e queſt' aceto può conſervarſi due o tre anni, e volendo far aceto con altri fiori lo farete nella ſteſſa maniera di queſto, e l' aceto deve ſcieglierſi molto acido, e di ſapore pungente, e grato. E ſe l' aceto ſi uſa con moderatezza, egli ajuta la digeſtione, eccita l' appetito, pacifica gli ardori della bile, e rinfreſca; le perſone però, che ſono magre, e che hanno il petto debole, e che reſpirano con difficoltà, devono uſarne moderatiſſimamente: dell' agreſto ſe ne fa lo ſteſſo uſo dell' aceto, ed ha le ſteſſe proprietà. Ne' paeſi, in cui ſcarſeggia il vino, ſi fanno de' liquori acidi ſimili all' aceto colla

 birra,

birra, col ſidro di pomi, di pera, e col idromele, ma non ſono così buoni come l' aceto fatto con vino; l' agreſto in acini è impiegato per far differenti confetti.

Clarequets *d' agreſto*.

Stemprate in un bicchiere d' acqua quattro cucchiaj di marmelata di pomi, indi paſſatela alla ſtamigna, e ne avrete un bicchiere di liquore, a cui dovete unire un bicchiere di ſugo d' agreſto quaſi maturo, poi peſtarlo, e paſſarlo alla ſtamigna, indi farete chiarificare, e ridurre *al caſſé* due libbre di zucchero, e poi tolto dal fuoco gli metterete dentro il ſugo d' agreſto, e pomi, e con una ſpatola lo andrete rivoltando ſinchè ſia ben meſcolato col zucchero, poi lo rimetterete al fuoco, e lo farete ſcaldare, avvertendo, che non bolla, indi verſarete la gelatina ne' modelli da *clarequets*, quali metterete nella ſtuffa.

Agreſto all' oreilles.

Si piglia agreſto, che non ſia del tutto maturo, ma bensì groſſo, ſi apre da un lato per levargli li granelli, poi ſi mette nell' acqua bollente; e toſto che l' agre-

ſto è pallido ſi toglie dal fuoco, e ſi rinfreſca alquanto, indi ſi laſcia nella ſua acqua, acciochè ſi rinverdiſca, e ſe ſtando nella ſua acqua non ſi rinverdiſce, non occorre far altro che metterlo nell' acqua freſca, che il zucchero lo rinverdirà; poi ſi fa chiarificare tante libbre di zucchero quante libbre vi ſono d' agreſto, e quando il zucchèro è chiarificato ſe ne mette a parte una terza parte, ed alle altre due parti ſe gli mette l' agreſto ben ſgocciolato, e ſenza metterlo al fuoco ſi laſcia così ſin al giorno ſeguente, poi ſi verſa dolcemente l' agreſto in una meſtola per ſgocciolarlo, intanto ſi fanno dar tre bolli coperti al zucchero aggiungendogli prima quella terza parte che ſi era ſeparata, indi tolto dal fuoco il zucchero ſe gli mette dentro l' agreſto, e vi ſi laſcia fino al giorno ſeguente ſenza metterlo al fuoco, poi ſi ſgocciola ancor la terza volta ſulla meſtola, e di nuovo ſi danno tre o quattro bolli al ſiroppo, indi ſe li mette dentro l' agreſto, e ſi fa cuocere ſinchè il zucchero ſia ridotto *al liſſé*, lo ſchiumarete bene, poſcia lo verſerete col ſiroppo in un catino, in cui lo conſervarete a voſtro piacimento, e quando vorrete ſervirvene pigliate gli

M 6 acini

acini dividetegli in due, indi applicate due parti insieme, e sopra esse applicatene altre due, cioè una per parte, e mettetegli intanto in un setaccio per fargli sgocciolare, ed indi seccare nella stuffa.

Composta d' agresto.

Pigliate una libbra d' agresto quasi maturo, levategli li granelli, poi mettetelo in acqua, che sia tosto per bollire, e quando l' agresto comincia ad impallidire levatelo subito dal fuoco, rinfrescatelo, e lasciatelo nella stess' acqua a rinverdire finchè sia freddo, mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con mezzo bicchiere d' acqua; quando il zucchero sarà fuso mettetegli dentro l' agresto, e fategli dar qualche bollo, e schiumatelo, indi levatelo dal fuoco, e con pezzi di carta levategli quel poco di schiuma, che potrebbe ancor esservi, poi mettetelo in un vaso da composta; e se il siroppo fosse troppo chiaro fatelo ridurre a dovere prima di versarlo sopra l' agresto.

Composta d'agresto fuori di stagione.

Pigliate agresto già stato confettato al liquido, e per trarlo più facilmente dal

siroppo

ſiroppo mettete il vaſo, in cui egli ſi trova, nell' acqua calda per far liquefare il ſiroppo, poi pigliate la quantità d' agreſto, che ſtimate per far la compoſta, mettetelo in un bacino con ſiroppo, un poco d' acqua, ed un pochettino di zucchero, mettete il bacino al fuoco, e quando l' agreſto ſarà per bollire levatelo, e mettetelo in un vaſo da compoſta, indi fate dar due o tre bolli al ſiroppo, ed avvertite di levargli con pezzi di carta quel poco di ſchiuma, che potrebbe eſſervi, prima di verſarlo ſopra l' agreſto.

Conſerva d' agreſto.

Pigliate quanto vi piace d' agreſto mettetelo in un bacino al fuoco per farlo crepare, poi levatelo dal fuoco, ſchiacciatelo bene, e fatelo paſſare alla ſtamigna il più che potete premendolo bene con una ſpatola; rimettete nel bacino tutto ciò, che ſarà paſſato, e fatelo diſſeccare al fuoco ſempre rivoltandolo finchè la paſta ſia ben condenſata; fate cuocere per ogni tre oncie di paſta una libbra di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco; e dopo averlo rivoltato alquanto mettetegli dentro la

paſta,

pasta, e con una mestola unitela bene col zucchero sempre rivoltandola finchè il zucchero cominci a biancheggiare attorno al bacino, allora mettete la conserva in modelli di carta, e quando sarà fredda la taglierete in tavolette per vostro uso.

Marmelata d' agresto.

Sgranate sei libbre d' agresto presso che maturo, e mettetelo al fuoco in acqua che sia per bollire, e quando l' agresto sarà asceso sopra l' acqua, e che comincierà ad impallidire rinfrescatelo un poco, levatelo dal fuoco, e lasciatelo nella stess' acqua per lasciarlo rinverdire, e se non rinverdisce abbastanza, rimettetelo nella stess' acqua a scaldare sinchè sia a dovere, poi sgocciolatelo, e passatelo alla stamigna premendolo bene con una spatola per trarne il sugo il più che si può; mettete detto sugo in un bacino al fuoco, e fatelo disseccare sinchè sia ben condensato, poi mettetelo in un piatto, indi fate cuocere *al cassé* zucchero a peso eguale del sugo, indi tolto dal fuoco il zucchero mettetegli dentro detto sugo; e con una spatola andatela rivoltando sinchè sia ben

ben incorporata col zucchero, poi rimettete la marmelata al fuoco, e proseguite a rivoltarla finchè sia per bollire, allora poi mettetela ne' vasi, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Marmelata d' agresto in altra maniera.

Dopo aver passato il sugo alla stamigna, come si è insegnato quì avanti, mettetela in un bacino con egual peso di zucchero in polvere, e fatela bollire a gran fuoco finchè sia cotta a dovere, cioè finchè bagnandovi dentro il dito indice, poscia appoggiandolo contro il pollice restino come collate assieme le dita, allora levatela dal fuoco, e mettetela ne' vasi.

Siroppo d' agresto.

Pestate in un mortajo quattro libbre d' agresto grosso, e molto verde avendolo prima sgranato, poi passatelo alla stamigna, e premetelo bene per trarne tutto il sugo, indi passate detto sugo più volte al filtro finchè sia ben chiaro: per un boccale di detto sugo farete cuo-

cere

cere *a la grande plume* quattro libbre di zucchero caſtonada, indi mettetevi dentro l' agreſto, e fatelo cuocere a gran fuoco ſinchè ſia ridotto in ſiroppo ben condenſato, poi quando ſarà a mezzo freddo verſatelo nei fiaſchi, e quando ſarà del tutto freddo turateli bene.

Agreſto pelato, e confettato.

Pelate con proprietà agreſto groſſo, e quaſi maturo, levategli li granelli con un fuſcello ben acuto; mettete in un bacino altrettanto zucchero fino quant' è il peſo dell' agreſto con mezzo bicchiere d' acqua ſolamente, o quanto appena baſti per far fondere il zucchero; quando il zucchero ſarà fuſo mettetegli dentro l' agreſto; indi mettetelo al fuoco, e fategli dar qualche bollo avvertendo di ſchiumarlo bene, poi levatelo dal fuoco, e quando ſarà a mezzo freddo mettetelo ne' vaſi.

Agreſto confettato al ſecco.

Pigliate agreſto groſſo, e quaſi maturo, ſtaccatelo dal grappo, e laſciate a cadun acino un poco di gambo, e colla punta d' un piccolo coltello apritelo da una

una parte per levargli li granelli, poi confettatelo come si confetta l' agresto al *oreilles*, dandogli però nel finirlo un siroppo più condensato, e lasciatelo nel siroppo fino al giorno seguente, indi fatelo sgocciolare sopra fogli di rame, poi spargetegli sopra per tutto zucchero passato al setaccio fino, con un vaso da zucchero impolverate, indi fatelo seccare nella stuffa, quando la parte superiore sarà secca rivoltate l' agresto dalla parte opposta, e spargetegli sopra altro zucchero, e di nuovo fate seccare l' agresto, indi mettetelo in scatole guarnite di carta, e conservatelo in sito secco.

Pasta d' agresto, e mela.

Mettete in un bacino tre libbre di agresto quasi maturo, con sei mela pelate, e tagliate in pezzi con mezzo bicchiere d' acqua; e fate cuocere ogni cosa insieme finchè sia ridotta tutta in pasta, poi passate la detta pasta alla stamigna, e premetela bene con una spatola per trarne il più che si può, indi mettete detto sugo in un bacino al fuoco per farlo disseccare, e ridurre in pasta ben densa rivoltandola sempre con una spatola, indi mettetela in un piatto; poscia

poſcia fate cuocere *a la grande plume* altrettanto zucchero, quanto è il peſo di detta paſta, quale metterete nel zucchero, e ſempre rivoltandola con una ſpatola la incorporarete bene con eſſa, poi la metterete al fuoco ſolamente per farla ſcaldare; e quando ſarà per bollire mettetela ne' modelli, e ſpargetele ſopra un poco di zucchero fino, indi fatela ſeccare nella ſtuffa, quando la parte ſuperiore ſarà del tutto ſecca levatela da' modelli, e le ſpargerete ſopra zucchero dall' altra parte, e finite di farla ſeccare, poi conſervatela in ſcatole guarnite di carta in ſito ſecco.

Paſta d' agreſto.

Pigliate agreſto ben maturo la quantità che ſtimate, ſgranatelo, poi mettetelo in un bacino, e ſchiacciatelo con una ſpatola per farlo crepare ſul fuoco, indi mettetelo in una ſtamigna, e fate paſſare tutto ciò, che potete ſalvo li granelli, e la pelle; indi fate diſſeccare al fuoco tutto ciò, che è paſſato ſinchè ſia ridotto in paſta denſa, indi mettetela in un piatto; fate cuocere *a la grande plume* tanto zucchero, quanto è il peſo della paſta, poi mettete la paſta nel

zucche-

zucchero, e con una ſpatola meſcolatela bene con eſſo finchè ſia ben incorporata, indi rimettete la paſta al fuoco, e proſeguite, a rivoltarla finchè ſia per bollire; poi finitela nella maniera, con cui avete finita la precedente, facendola ſeccare nella ſtuffa.

Oſſervazione ſopra li cotogni.

Queſto è un frutto, di cui ſi fa poco uſo fra gli alimenti, ſalvo che ſia impiegato col zucchero; il di lui odore gradevole bensì, ma troppo forte, li cotogni verdi hanno un ſapore così acre, ed aſtringente, che non è poſſibile guſtarne, ciò non oſtante quelli che ſono maturi ſono aſſai dolci, ma ſempre conſervano un certo ſapore auſtero, che non ſe li può levare, ſalvo mediante la cottura. Ve ne ha di tre ſorta, cioè due di coltivati, ed una di ſelvatici, e queſt' ultimi, che ſono li più piccoli, e che creſcono ſopra li cotogni ſelvatici ne' luoghi ſaſſoſi ſono poco impiegati, li coltivati tanto groſſi, quanto piccoli ſervono a far confetti, ſiroppi, ed altre coſe, ma ſi devono preferire li piccoli, perchè ſono più odoriferi, e di un bel colore gialdo quando ſono ma-

maturi, li groſſi ſono più pallidi, meno odoriferi, e di polpa più molle, queſto frutto è una ſpezie di pera cotogna, è cotonoſa di ſopra, carnuta, e bianca di dentro, d' un odor grato. Contiene cinque conſerve, che rinchiudono degli acini, o ſemi bislunghi fatti in punta più da una eſtremità, che dall' altra, roſſicci, aſſai viſcoſi, o mucilaginoſi.

Clarequets *di cotogni*.

Pigliate cotogni li più ſani, che trovar poſſiate, pelateli bene, e tagliateli in fette rotonde, poi fateli imbianchire con un poco d' acqua, ſinchè ſiano ridotti in paſta, ed allora metteteli nella ſtamigna, premendoli bene per eſtraerne il ſugo, indi paſſate detto ſugo in una tovaglia bagnata, poi mettetelo ſopra le ceneri calde, poſcia peſate altrettanto zucchero chiarificato come avete di paſta, e fatelo cuocere ſinchè ſia ridotto *al caſſé*, indi mettetegli dentro il ſugo de' cotogni che deve eſſer caldo, e fategli dar due, o tre bolli, indi ſchiumatelo bene, ed oſſervate ſe la gelatina è fatta, perchè queſta ſi rapprende così facilmente come quella d'uvaſpina, e ſi

co-

conoſce dal cader in fiocchi dalla meſtola, ed allora verſatela ne' modelli da *clarequets*, poi mettetela nella ſtuffa per farla rapprendere. Se volete far della gelatina roſſa verſatene ſolamente la metà ne' modelli, e l' altra metà rimettetela ſulle ceneri calde, indi metteteli dentro tanta cocciniglia quanto può capire in un cucchiajo da caffè, od in un cucchiajo da tavola ſecondo la quantità, che ne avete.

Cotogni confettati al liquido.

Pigliate cotogni gialdi, e maturi, fateli bollire in acqua ſinchè cedano alla preſſione delle dita, indi metteteglı in acqua freſca, tagliategli in quattro parti, pelateli con proprietà, levateli il ſeme, e rimetteteli nell' acqua freſca, poi fate cuocere *al grand liſſé* altrettante libbre di zucchero quante ſono quelle de' cotogni, quali poi mettete nel detto zucchero, e fateli bollire inſieme a piccol fuoco, e di tempo in tempo levateli dal fuoco, e ſchiumateli, e quando vi parrà che ſiano cotti a dovere levateli deſtramente dal zucchero, e riponetegli in un catino, indi di nuovo fate cuocere il zucchero ſinchè ſia ridotto *al*

grand perlé, allora rimettetegli dentro li cotogni solamente per fargli scaldare, indi toltili dal fuoco quando saranno mezzo freddi metteteli ne' vasi, e lasciateli scoperti finchè siano del tutto freddi.

Cotogni confettati alla Cardinale.

Preparate cotogni nella maniera ultimamente insegnata, poi quando saranno nel zucchero metteteli dentro quanto basti di colore rosso preparato con cocciniglia, e mettetegliene finchè siano di bel color rosso, e quando li cotogni saranno cotti a dovere levateli dal zucchero, e metteteli in un catino, indi rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre *al grand perlé*, poi rimettete li cotogni nel zucchero solamente per farli scaldare, poscia quando saranno mezzo freddi metteteli ne' vasi.

Composta di cotogni alla borghese.

Mettete in acqua bollente tre o quattro cotogni, secondo la loro grossezza, e fateli bollire finchè cedano alla pressione delle dita; poi metteteli in acqua fresca, e divideteli in quattro parti, pelateli, e levateli il seme, poscia mette-

teli

teli in un bacino con un poco di zucchero chiarificato, e fateli dar qualche bollo, e quando saranno abbastanza cotti metteteli ne' vasi da composta col siroppo, e serviteli caldi.

Composta di cotogni in gelatina.

Pigliate quattro cotogni dividetegli in quattro parti, pelateli propriamente, e levateli il seme, indi mettetegli in un bacino con un quartino d' acqua, e mezza libbra di zucchero; coprite il bacino, e mettetelo sopra un piccol fuoco, e fate cuocer li cotogni quanto basti, poi levateli dal fuoco, e schiumateli bene; indi aggiustate li cotogni in un vaso da composta uno contro l' altro, intanto rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre come una gelatina chiara e vermiglia, poi mettete detta gelatina in un piatto, e lasciatela finchè sia ben raffreddata, e ben rappresa, indi mettete il piatto sopra cenere calda solamente, acciocchè la gelatina se ne distacchi per sdrucciolarla subito sopra li cotogni. Questa gelatina deve essere naturalmente vermiglia, perchè li cotogni non sono stati imbiancati, e perchè cuocendosono stati coperti.

Compoſta di cotogni cotti nella cenere.

Involgete in più pezzi di carta bagnata tanti cotogni quanti vi abbiſognano per far la compoſta, poi metteteli nella cenere calda per farli cuocere a piccol fuoco, quando cederanno alla preſſione delle dita allora li levarete dalla carta, in cui ſono, li dividerete in quattro, li pelarete con proprietà, e li levarete il ſeme, indi li metterete in un bacino con mezzo bicchiere d' acqua, e mezza libbra di zucchero, e finirete di farli cuocere, avendo cura d' andarli levando la ſchiuma che potrebbe eſſervi con pezzetti di carta; mettetegli indi nel vaſo da compoſta; e ſe il ſiroppo non ha ſufficiente conſiſtenza gli farete dar ancor qualche bollo per ridurlo a dovere; poſcia lo verſarete ſopra li cotogni, e la ſervirete così calda.

Marmelata di cotogni.

Fate cuocere cotogni intieri in acqua finchè cedano alla preſſione delle dita, poi mettetegli in acqua freſca, indi ſgocciolateli, divideteli in quattro parti, pe-

pelategli, e levategli il ſeme, poi paſſate tutta la loro polpa alla ſtamigna, e mettetela in un bacino per farla diſſeccare al fuoco, ſempre rivoltandola finchè ſia ben condenſata, e per caduna libbra di cotogni diſſeccati fate cuocere *a la grande plume* quindici oncie di zucchero, poi verſategli dentro la paſta de' cotogni, e meſcolatela bene col zucchero rivoltandola bene con una ſpatola ſinchè ſia ben incorporata aſſieme, indi rimettetela al fuoco ſolamente per farla fremere proſeguendo a rivoltarla, e quando ſarà mezzo fredda la metterete ne' vaſi. Se poi voleſte che la marmelata foſſe roſſa prima di far diſſeccare li cotogni biſogna mettergli acqua di cocciniglia quella quantità, che vi parerà ſufficiente, e perchè ſarà più liquida converrà poi farla diſſeccare più lungo tempo, e giunta alla debita conſiſtenza la finirete come la precedente.

Marmelata di cotogni in altra maniera.

Pigliate cotogni, e fategli imbianchire come per far la marmelata precedente, colla ſola differenza, che deve il zucchero eſſere di peſo eguale alla paſta

de' cotogni diſſeccati, fate modelli di carta larghi quanto una foglia di rame, con ciò che la ſponda non ſia alta più della larghezza d' un dito piccolo, ungete il fondo de' modelli con olio d' oliva, poi quando la marmelata ſarà fatta la verſarete ne' modelli ſino alle tre delle quattro parti dell' altezza della loro ſponda, e procurarete di ſtenderla ben egualmente, poi metterete li modelli ſopra foglie di rame, e li collocherete nella ſtuffa per far ſeccare la marmelata, e col tatto conoſcerete quando ſarà ſecca a dovere, per trarla poi da' modelli ſi devono quelli roveſciare ſopra foglie di rame, poi bel bello ſe li levano, indi collo impolveratojo ſi ſparge ſopra zucchero fino, e ſi laſcia ſeccare ſinchè da per ſe ſteſſa ſi ſoſtenga; poſcia ſi taglia in tavolette, e ſi ſerve ſopra li frutti, ſe ne taglia in altre forme per aggiuſtarle a guiſa di piramide, ed anche ſi condiſce, ma deve farſi ſeccare di più che quando ſi mette in tavolette, e ſi conſerva in iſcatole con carta bianca in ſito ſecco ſenza metterle nella ſtuffa.

Siroppo di cotogni.

Pigliate cotogni ben maturi, pelategli, e mondateli, poi peſtate la loro

polpa in un mortajo, indi premetela bene con una tela bianca per trarne il ſugo il più che ſi può, laſciate ripoſare il detto ſugo per prenderne ſolamente il chiaro, e per ogni boccale di detto ſugo fate cuocere *a la grande plume* due libbre di zucchero detto *caſtonada*, indi mettetegli dentro il ſugo de' cotogni per farli dar qualche bollo colla *caſtonada* finchè ſia ridotto in ſiroppo forte, oppure al *grand perlé*, poi quando ſarà mezzo freddo mettetelo in fiaſchi, ed avvertite di non turarli finchè il ſiroppo ſia del tutto freddo.

Rataſiat di cotogni.

Pigliate cotogni ben ſani, gratuggiateli, poi laſciateli per un giorno in un catino infuſione, indi premeteli fortemente in una ſtamigna per trarne tutto il ſugo, qual miſurarete per unirlo con eguai quantità d' acquavite, dopo aver fatto dar al detto ſugo tre o quattro bolli col zucchero per farlo fondere, che deve eſſere in proporzione di tre oncie per pinta di tutto il liquore, meſcolarete bene ogni coſa aſſieme, indi metterete tutto il liquore in un' amola, e ſuppoſto, che l' amola foſſe capace

di contener dodici pinte, metteteli dentro la ſcorza d' un groſſo cedro, o di due cedri piccoli, ed un piccol baſtone di canella; queſto ratafiat non è melato, ed è eccellente, e non occorre paſſarlo, ſi mette così ne' fiaſchi, e ſi oſſerva quando avrà fatto qualche depoſito, allora ſi verſa in altri fiaſchi.

Paſta di cotogni al naturale.

Pigliate cotogni ben maturi fateli cuocere intieri in acqua ſinchè cedano molto alla preſſione delle dita, indi ſgocciolateli, poi paſſateli alla ſtamigna premendoli fortemente con una meſtola per trarne il più che ſi può di paſta, poſcia mettete detta paſta in un bacino ſopra il fuoco, e fatela diſſeccare, ſempre rivoltandola ſinchè ſi ſtacchi dal bacino, allora levatela dal fuoco, e fate cuocere *a la petite plume* una libbra di zucchero per ogni nove oncie di detta paſta, qual la metterete dentro, ed incorporarete col zucchero ſinchè ſia ben meſcolato, indi rimettete il bacino al fuoco per farla ſcaldare ſinchè ſia per bollire ſempre rivoltandola, allora poi verſatela ne' modelli da paſta, e fatela ſeccare nella ſtuſſa.

Pasta di cotogni in rosso.

Fate cuocer in un forno cotogni ben grossi ed intieri, poi pelategli, e passategli alla stamigna premendoli fortemente con una mestola; poscia mettetegli in un bacino per farli disseccare a mezzo sopra un piccol fuoco, poi copritegli, e collocate il bacino sopra cenere calda per fargli arrossire, indi aggiungeteli della cocciniglia preparata per renderli rossi, poi stemprate bene detta pasta, e rimettetela sopra il fuoco per finirla di disseccare finchè si stacchi dal bacino, fate cuocere *a la petite plume* tanto zucchero quanto è il peso della pasta, qual mescolarete col zucchero finchè l' una, e l' altro siano ben incorporati, indi rimettete ogni cosa al fuoco per farla scaldare finchè sia per bollire, sempre rivoltandola con la mestola, poi mettetela ne' modelli che poi farete seccare nella stuffa.

Osservazione sopra la regolizia.

La regolizia è una pianta, che ha li rami alti due cubiti, a cui sono attaccate le foglie a due a due spesse, grasse, e gommose al tatto, fa il fiore simile

al giacinto; la di lei radice, che è tanto nota per l' uſo, che ſe ne fa per bevande, ſi adopra da' confettieri per farne paſtiglie, e paſte per il raffreddamento, e li dolori di ſtomaco.

Paſtiglie di regolizia per il raffreddore.

Pigliate tre oncie di regolizia verde; raſchiatela, sbricciolatela, e mettetela con un poco d' acqua in una caffettiera, e fatela bollire finchè ſiaſi ſpogliata di tutto il ſuo ſugo, e che vi rimanga poc' acqua, paſſate la dett' acqua alla ſtamigna, e premete bene la regolizia; indi in queſt' acqua iſteſſa fate diſciorre un' oncia di gomma dragante, quando ſia fuſa paſſate l' acqua in una tovaglia premendola bene, e mettetela in un mortajo con zucchero fino, peſtate tutto inſieme, ed andate aggiungendo zucchero ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, poi di detta paſta fatene paſtiglie della groſſezza e figura, che più vi piace, e fatele ſeccare nella ſtuffa.

Paſta di regolizia per il raffreddore.

Pigliate mezza libbra di regolizia verde, raſchiatela, sbricciolatela in minutiſſimi

tissimi pezzi, e mettetela in una caffettiera con acqua, e due mela *di reinette*, ed un pugno d' orzo, e fate bollire tutto insieme finchè l' orzo sia cotto, e che non vi rimanga che circa un bicchiere d' acqua, passate il tutto alla stamigna premendo molto bene, poi in detto sugo fate fondere un' oncia di gomma dragante; quando sarà fusa mettetevi dentro mezza libbra di zucchero chiarificato, e mettete il tutto sopra un fuoco moderato per far disseccare la pasta sempre rivoltandola con una spatola finchè più non si attacchi alle dita, allora versatela sopra foglie di rame leggiermente unte con olio, indi tagliatela in pezzi lunghi quanto un dito, e larghi la metà del dito, e fatela seccare nella stuffa.

Osservazione sopra li pomi granati.

Il pomo granato è un frutto assai noto, e vien ricercato più per il piacere, che per il vantaggio, che possa ricavarsene, e ve ne ha di tre sorta, la prima è dolce, la seconda agra, e la terza è vinosa, e tiene sapore mezzano tra il dolce, e l' agro, devono li pomi granati scegliersi grossi, ben maturi,

e ben pieni di granelli, quelli che ſono dolci rinfreſcano, ed addolciſcono le agrezze del petto, gli agri eccitano l' appetito, fortificano il cuore, e ſono impiegati in medicina.

Conſerva di pomi granati.

Mondate uno ad uno li granelli d' un pomo granato groſſo, vermiglio, e ben maturo, mettete tutti li granelli in una tela bianca, e premeteli bene per trarne il ſugo il più che ſia poſſibile; fate bollire detto ſugo ſino alla conſumazione della metà; abbiate in pronto una libbra di zucchero cotto *alla grande plume*, e quando ſarà mezzo freddo mettetegli dentro il detto ſugo, e dopo averlo meſcolato bene con la ſpatola verſate la conſerva in un modello di carta; poi quando ſarà fredda tagliatela a tavolette, e conſervatela per il voſtro uſo.

Siroppo di pomi granati.

Pigliate ſufficiente quantità di pomi granati groſſi, ed agri, levateli tutti li granelli, e peſtateli, poi mettetegli in un bacino, e fateli dar qualche bollo,

paſſa-

paſſategli indi in una ſtamigna, e torcetela bene, poi fate bollire detto ſugo fino alla conſumazione della metà, poſcia ad ogni bicchiere di detto ſugo ridotto, fate cuocere una libbra di zucchero al *grand perlé*, poi metretegli dentro il ſugo di detti pomi, e fatelo bollire col zucchero, indi dopo tre o quattro bolli levatelo dal fuoco, e quando ſarà freddo mettetelo in fiaſchi.

Uva in camiccia.

Pigliate uva di quella, che più vi piace purchè ſia matura, riducetela in piccoli grappi, e bagnatela in ſchiuma d' uova, poi colle mani la maneggiarete alquanto, acciò non rimanga troppo carica di ſchiuma d' uovo, poi immediatamente metteteia in zucchero fino un poco caldo, quando ſarà da per tutto inzuccherata, e ſecca l' aggiuſtarete a voſtro piacere.

Moſtarda alla borgheſe.

Biſogna raccorre in tempo ſecco l' uva, che ſi vuol impiegare per far la moſtarda, e conſervarla tre o quattro giorni prima di ſervirſene, acciò abbia il tempo

di appaſſirſi alquanto; poi ſi ſgrana, e ſi mettono gli acini in un vaſo a propoſito purchè ſia ben proprio; e ſi fa bollire a lento fuoco ſchiumando di tempo in tempo, con una meſtola rivoltando al fondo ſinchè ſia conſumata la metà, e che cominci ad iſpeſſirſi, allora ſi paſſa alla ſtamigna premendo bene colla ſpatola, affinchè non vi rimanga altro, che la pelle, e li granelli; indi ſi rimette ſopra un fuoco lento ciò che è paſſato per farlo ridurre in ſiroppo ſempre rivoltando al fondo con la ſpatola, poi levatelo dal fuoco, e verſatelo ne' vaſi. E ſe vi piace, che vi ſia zuccherato, voi ne metterete la quantità che vi parerà convenevole dopo averlo paſſato alla ſtamigna, ſempre rivoltandolo ſopra il fuoco.

Uva muſchiata confettata al liquido.

Scieglietе uva muſchiata bianca groſſa e quaſi matura, ſgranatela, e levate a cadun acino li granelli con un fuſcello acuto, avvertendo di non farli un' apertura troppo grande, abbiate acqua calda in un vaſo che ſia coperto, e metteteli dentro l' uva, e laſciatela ſinchè ſia rinverdita,

verdita, ed abbiate cura di conſervar l' acqua in un iſteſſo grado di calore; ma avvertendo altresì che non ſia troppo calda; dopo di che ſgocciolate l'uva, e mettetela in zucchero cotto *a la grande plume* (il zucchero deve eguagliare il peſo dell' uva) e fatela cuocere finchè ſia ridotto il zucchero in ſiroppo, poi levatela dal fuoco, e quando ſarà quaſi fredda mettetela ne' vaſi.

Uva muſchiata confettata ſenza pelle.

Pigliate uva muſchiata groſſa, e quaſi matura, e levate ad ogni acino la pelle, e li granelli con un fuſcello acuto, fate cuocere *alla piccol pluma* tanto zucchero, che eguagli il peſo dell' uva, poi mettete l' uva nel zucchero, e fatele dar tre piccoli bolli, indi mettetela in un bacino, e laſciatela un giorno nel zucchero, poi verſate dolcemente il ſiroppo in un bacino; e fatelo ridurre *al grand perlé*; indi di nuovo mettete l'uva nel zucchero, e fatele dar due o tre bolli, avendo cura di ben ſchiumarla, e quando ſarà mezzo fredda mettetela ne' vaſi.

Composta d' uva muschiata.

Sgranate uva muschiata ben matura, e levatele li granelli con un fuscello acuto, e pelatela se così vi piace; fate cuocere *alla piccol pluma* oncie sei di zucchero per caduna libbra d' uva, e mettetevi dentro l' uva per farle dar qualche bollo, poscia levatelo dal fuoco, e schiumatelo con pezzetti di carta, che gli passerete sopra, e per ultimo mettete il tutto nel vaso da composta.

Composta d' uva muschiata all' Astigiana.

Pigliate una libbra d' uva muschiata ben matura, sgranatela, e mettetela in un bacino sopra il fuoco per ricavarne tutto il suo sugo, e poi passatela alla stamigna, e premetela bene con una spatola, mettete detto sugo in un bacino, e fatelo cuocere fino alla consumazione di due terze parti; fate cuocere *al cassé* una libbra di zucchero; indi lasciatelo raffreddare alquanto, poi mettetegli dentro l' uva muschiata, che avrete ridotta in liquore, e con una spatola andatela rivoltando finchè il zucchero cominci ad imbiancarsi, poscia met-

tete

tete la conſerva in un modello di carta; quando ſarà ben rappreſa, e del tutto fredda tagliatela in tavolette, e conſervatela per il voſtro uſo.

Paſta di uva muſchiata.

Sgranate tre libbre d' uva muſchiata, e mettetela in un bacino con un quartino d' acqua, e fatele dar un bollo coperto, indi mettete l' uva in una ſtamigna, e con la ſpatola premetela bene per trarne il ſugo il più che potrete, poi mettete detto ſugo in un bacino, e fatelo diſſeccare, e ridurre in paſta condenſata, indi fate cuocere *a la grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peſo della paſta, poi mettetegli dentro detta paſta, e con una ſpatola rivoltandola meſcolatela bene col zucchero; poſcia rimettetela al fuoco ſolamente per farla fremere, ſempre rivoltandola, e per ultimo mettetela ne' modelli da paſta, e fatela ſeccare nella ſtüffa.

Gelatina d' uva muſchiata.

Mettete in un bacino ſei libbre d' uva muſchiata ben matura con un bicchiere d' acqua, avendola prima ſgranata; fatele dar ſette od otto bolli, poi mettetela

tetela in una ſtamigna, e premetene bene tutto il ſugo, indi fate cuocere *a la grande piume* tante libbre di zucchero, quanto avete di detto ſugo, poi fate cuocere il ſugo dell' uva col zucchero, in cui l'avrete meſſa, finchè pigliandone colla meſtola ricada in fiocchi, allora levatela dal fuoco, e quando ſarà alquanto raffreddata mettetela ne' vaſi.

Clarequets *d' uva muſchiata*.

Tagliate in pezzi tre pomi, e mettetegli in un bacino con un quartino d' acqua, e due libbre d' uva muſchiata quaſi matura, e fatela bollire aſſieme ſinchè i pomi ſiano ridotti in paſta; indi paſſate queſta decozione alla ſtamigna, e ad ogni quartino di decozione fate cuocere una libbra di zucchero *al caſsé*, poi mettetele dentro la decozione ſuddetta, e rimettetela ſopra il fuoco, e fatela ridurre in gelatina facendola bollire ſinchè preſone colla meſtola ricada in fiocchi, allora mettetela nei modelli da *clarequets*, e fatela rapprendere nella ſtuffa.

Rataſiat

Ratafiat *d' uva muſchiata.*

Pigliate uva muſchiata, che ſia ben matura, e ſchiacciatene bene gli acini per trarne tutto il ſugo, indi paſſate detto ſugo alla ſtamigna premendo bene colla ſpatola, poi mettetelo in un amola, e ad ogni due pinte di ſugo mettetegli inſieme circa due pinte di buona acquavite, una libbra di zucchero, e mezzo ottavo di canella; indi turate bene l' amola con un turacciolo di ſughero, ed un pezzo di carta pecora bagnata; poſcia mettete l' amola in ſito eſpoſto al ſole, ed ivi laſciatela per cinque o ſei giorni; poſcia paſſate il liquore alla ſtamigna, e quando ſarà ben chiaro lo metterete in fiaſchi, che turarete bene.

Ratafiat *d' uva muſchiata con amandole.*

Peſtate in un mortajo quindici amandole d' albicocche, con un piccolo ramo di finocchio, mezzo pugno di coriandoli, mezz' ottavo di canella il tutto eſſendo peſtato lo metterete in un' amola con tre boccali di ſugo d' uva muſchiata ben matura, due pinte d' acquavite, due

due libbre di zucchero cotto *al grand perlé*, e mescolarete tutto bene assieme nell' amola, qual poi turarete bene con un turacciolo di sughero coperto di carta pecora bagnata, poi terrete detta amola esposta al sole del mezzodì per tre settimane, indi passerete detto liquore al filtro finchè sia ben chiaro, e lo conservarete in fiaschi ben turati.

Osservazione sopra i pomi.

Questi sono anche nominati *Mela*, ma da noi più conosciuti sotto questo nome. Questo frutto, è assai noto, e molto in uso fra gli alimenti specialmente nell' inverno, tempo nel quale egli è migliore, perchè ha avuto il tempo di spogliarsi della sua umidità cruda. Ve ne ha di molte differenti specie, che si distinguono per la loro grossezza, colore, e sapore, alcuni pomi sentono sapore di pera, e questo loro addiviene, perchè li loro innesti furono innestati sopra alberi di pera. De' pomi se ne trovano in tutte le parti; sono essi frutti polposi, quasi rotondi, incavati, e sprofondati con un umbilico nel sito, dove sono attaccati alla coda, ed incavati altresì nella parte dinanzi con un altro fondo. Tro-
vansi

vansi nella polpa di questo frutto cinque ripostigli ripieni d' acini bislunghi ricoperti d' una buccia bruna, o rossiccia; e ripieni d' una midolla bianca.

Nell' elezione, che si fa dei pomi, bisogna osservare, che siano ben maturi, di sapor dolce, e ben coloriti.

Clarequets *di pomi*.

Pigliate dodici pomi di *reinette* tenere, che non siano macchiati, pelateli leggiermente, e tagliateli sottilmente, poi lavateli in tre, o quattro acque fregandole bene colle mani, indi metteteglì in una pinta d' acqua sopra un gran fuoco, copritelo con carta, e quando l' acqua sarà consumata una quarta parte mettete ogni cosa nella stamigna, e passatela sopra un catino, o piatto, che ne riceva il sugo; poi passate detto sugo al filtro, od in una tovaglia bagnata, indi mettete nel sugo un dito per osservare se è abbastanza glutinoso, che in tal caso, se sarà abbastanza forte, misurate detto sugo, e pigliate altrettanto di zucchero chiarificato, e riducetelo *al cassé*; indi mettetegli dentro il detto sugo, che avrete tenuto sopra la cenere calda versandolo dolcemente affine di liquefare il

zuc-

zucchero, mettete poi la gelatina sopra il fuoco; e dopo dato un bollo levatela, e schiumatela, poi rimettetela al fuoco, e fatele dare alcuni bolli coperti finchè bagnandovi dentro un cucchiajo ricada in fiocchi, e se ne stacchi totalmente lasciandolo netto, ed allora levatela dal fuoco, e mettetela ne' bicchieri da *clarequets*.

Composta di pomi reinette alla borghese.

Pigliate sette od otto di detti pomi divideteli in due, levateli la semente colla punta d' un coltello pungeteli in più luoghi la pelle, indi metteteli per qualche momento nell' acqua, e poi in un bacino sopra un picciol fuoco con circa tre oncie di zucchero, e due bicchieri d' acqua, fateli cuocere finchè cedano bene alla pressione delle dita, poscia metteteli ne' vasi da composta; fate quindi dar ancor qualche bollo al siroppo, e versatelo sopra i pomi passandolo per lo staccio.

Composta di pomi in gelatina.

Mettete in un bacino otto pomi di *reinette* tagliati in minuti pezzi con la

metà

metà d' un cedro tagliato in fette, ed una pinta d' acqua, indi fateli cuocere finchè fiano ridotti in pafta, allora paffateli alla ftamigna per riceverne la decozione, poi mettete detta decozione in un bacino con una libbra di zucchero chiarificato, ed otto altri pomi di *reinette* pelati, e fenza femente, fate cuocere i pomi in detto zucchero, e decozione finchè cedano bene alla preffione delle dita, indi mettetele ne' vafi da composta, paffate poi il firoppo allo ftaccio, indi rimettetelo al fuoco, e fatelo ridurre finchè prendendone con un cucchiajo ne ricada in fiocchi e lo lafci netto, allora levatelo dal fuoco, e verfatelo fopra un piatto, ed avrete una belliffima gelatina; quando poi farà rappresa metterete il piatto ad un fuoco lento folamente per farne ftaccare la gelatina, che sdrucciolarete fopra i pomi, che fono nel vafo da compofta, ordinariamente quefti pomi fi mettono intieri, perchè così fono più belli a vedere.

Compofta di pomi a la cloche.

Levate la femente a fette od otto pomi di *reinette* traftigendoli con una *uvidella* di latta, che pafferete nell' interno

terno de' pomi cominciando dalla parte del gambo, oppure con un piccolo coltello, avvertendo però di non guastargli, indi metrete i pomi in un vaſo da compoſta con zucchero fino ſotto, e ſopra, oppure ſopra un piatto, indi mettete detto vaſo da compoſta, o piatto ad un fuoco molto dolce, copritelo con un coperchio di tortiera, e metteteli del fuoco ſopra, e fateli cuocere così finchè cedano alla preſſione delle dita, e ſiano ben ghiacciati, allora ſerviteli così caldi, ſe volete ſervirli in vaſi di porcellana potrete sdrucciolarvele dentro, indi metterle nella ſtuffa per conſervarle calde finchè ſiate per ſervirle.

Compoſta di pomi riempiuti.

Pigliate ſei pomi *di reinette* pelateli, e votateli con la *uvidella*, od un piccol coltello, metteteli in acqua freſca col ſugo d' un cedro per conſervarli bianchi, poi pigliate mezza libbra di zucchero chiarificato, fatelo ridurre *a la grande plume*, indi in eſſo fate cuocere i pomi; abbiate cura che non ſieno di troppo teneri, quando ſaranno cotti metteteli nel vaſo da compoſta; e freddi, che ſaranno li riempirete di marmelata di

albi-

albicocche, o di qualunque altra, che ſia di voſtro genio; finirete di far cuocere il ſiroppo finchè ſia ridotto in gelatina, poi lo verſarete ſopra un piatto laſciandolo finchè ſia freddo; quando ſarete per ſervire fate ſcaldare alquanto il piatto ſolamente per farne diſtaccare la gelatina, che sdrucciolarete ſopra i pomi.

Compoſta di pomi rinovata.

Occorrendovi aver qualche compoſta, che non vi foſſe più a genio, e voleſte rinovarla la farete arroſſire nel ſuo ſiroppo riducendolo *al caramel* rivoltando dolcemente il bacino ſopra il fuoco per dargli il colore del *caramel* arroſſito; avrete però riguardo che i pomi reſtino biondi il più che ſi può, e che il *caramel* non ſia troppo colorito; quando ſaranno di bel colore mettete nel bacino un piatto ſopra i pomi, e rivoltate detto piatto di ſotto in sù, nella maniera, che uſareſte per rivoltare una frittata, indi mettete alquanto d' acqua nel piatto, e per qualche momento ſopra il fuoco ſolamente per farne ſtaccare la compoſta qual poi sdrucciolarete nel vaſo da compoſta, qual eſſendo

do d' argento lo metterete ſopra le ceneri calde, ed eſſendo di porcellana lo terrete nella ſtuffa.

Compoſta di pomi.

Voi farete la compoſta di pomi che meglio ſtimerete, nella ſteſſa maniera di quella di *reinette*, colla differenza però, che non ſi devono pelare, perchè certi pomi non hanno ſufficiente conſiſtenza per ſoſtenerſi ſenza la loro pelle, e ſi riducono ſubito in marmelata, e poco tempo baſta per farli cuocere, queſti ſi mettono in compoſta arroſſita, o alla *borgheſe*, od in compoſta *a la cloche*.

Marmelata di pomi.

Mettete in acqua bollente la quantità di pomi di *reinette*, che vi pare, e fateli cuocere finchè cominciano a cedere alla preſſione delle dita, allora metteteli nell' acqua freſca, e levateli la pelle, e mettete la polpa in una ſtamigna, e fatela paſſare premendola fortemente con una ſpatola, mettete indi ciò che è paſſato in un bacino ſopra un fuoco, e fatelo diſſeccare finchè ſia ridotto in papa ben condenſata, poi fate cuocere *a*

la

la grande plume una libbra di zucchero per caduna libbra di marmelata, indi mettete detta marmelata nel zucchero, e rimettetelo sopra il fuoco solamente per farlo fremere sempre rivoltandolo, dopo mettete la mermelata ne' vasi, e quando sarà a mezzo fredda spargeteli sopra un poco di zucchero fino, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Siroppo di pomi.

Tagliate in minuti pezzi quella quantità di pomi di *reinette*, che stimerete a proposito; metteteli in un bacino con un pochettino d' acqua, e fateli cuocere finchè siano ridotti in pasta, poi passateli alla stamigna per trarne il sugo il più che potrete; e per un boccale di questo sugo fate cuocere due libbre di zucchero *a la grande p'ume*; indi mettetegli dentro il sugo dei pomi e fatelo bollire finchè sia ridotto in siroppo forte, poi mettetelo ne' fiaschi quando sarà quasi freddo. Questo siroppo può conservarsi lungo tempo.

Siroppo di pomi alla graticchia.

Pigliate pomi buoni della specie, che più vi piace, pelategli, e tagliategli in fette

fette ben ſottili, indi mettete una graticchia di vinco ſopra un catino pulito, e ſopra la graticchia aggiuſtate uno ſtrato di fette di pomi, e ſopra zucchero fino quanto baſti, poi mettete altro ſtrato di pomi, ed indi altro di zucchero e continuate così, terminando con uno ſtrato di zucchero; poſcia mettetevi al di ſopra un piatto, e portate il catino in cantina, e laſciatelo fino al giorno ſeguente, acciocchè l' umidità faccia fondere il zucchero, e ſi meſcoli col ſugo dei pomi, che paſſando per la graticchia ſgocciolerà nel catino; poi pigliate detto ſiroppo, e ſervitevene a ciò che meglio ſtimate; avvertite però, che non può conſervarſi.

Siroppo di pomi al bagnomaria.

Mettete in un vaſo di terra pulito, e che abbia il coperchio, una donzena di pomi di *reinette* tagliati in piccoli pezzi, con una libbra, e mezza di zucchero fino, e due cucchiaj d' acqua ſolamente per far fondere il zucchero; meſcolate bene il tutto aſſieme, turate il vaſo col ſuo coperchio, e con paſta tutto all' intorno (fatta con farina, ed acqua), indi fatelo bollire per tre ore al bagnomaria, poi

poi levate dal fuoco, il vaſo, e ſcopritelo per mettergli dentro il ſugo della metà d' un cedro, e meſcolatelo bene col ſiroppo, indi ricoprite il vaſo, e laſciatelo raffreddare ſenza più agitarlo, acciocchè il cedro faccia cadere il depoſito in fondo; indi paſſate il ſiroppo alla ſtamigna verſandolo dolcemente per non intorbidarlo, poſcia mettetelo ne' fiaſchi per ſervivene poi ne' biſogni.

Pomi battuti.

Per far pomi battuti, biſogna ſcieglìere pomi di *reinette* delle più belle che trovar ſi poſſano, e ſenza macchie; e la ſtagione ſi è nel meſe di Gennajo; ſi fa a cadun pomo ſei inciſioni leggiermente tutto all' intorno di eſſi ad eguale diſtanza, indi ſi mettono in un forno ſopra un piatto d' argento, o ſopra altro piatto da cucina; ſi deve aver riguardo, che il forno non ſia troppo caldo, acciocchè i pomi poſſano cuocere ſenza abbruciarſi, quando ſono cotti a dovere ſi traggono dal forno, e ſi battono tanto, che reſtino della ſpeſſezza di un pollice, indi ſe gli ſparge ſopra zucchero fino paſſato al ſetaccio fino, e da ambe le parti, poi ſi rimettono nel forno, ed

ivi si lasciano fino al fine della notte, o del giorno, indi di nuovo si traggono dal forno, e vi si sparge sopra altro zucchero, poi si rimettono nella stuffa per conservarli secchi, essi si servono ordinariamente sopra i piatti con un ornamento all' intorno di carta frastagliata, e possono servirsi per composta.

Pasta di pomi.

Pelate una donzina di pomi di *reinette*, e mettete la polpa in un bacino con un bicchiere d' acqua, fateli cuocere a fuoco lento finchè siano ridotti in pasta; indi passateli alla stamigna, poi rimetteteli sopra il fuoco per farli disseccare finchè si stacchino dal bacino, rivoltandoli sempre, acciocchè non s' attacchino, indi pesate detta pasta, e fate cuocere *a la grande plume* egual peso di zucchero, poi mescolate la pasta dei pomi col zucchero finchè sia bene incorporata con esso; poscia rimettete detta pasta sopra il fuoco solamente per farla fremere sempre rivoltandola, indi così calda mettetela ne' modelli da pasta, quali poi metterete nella stuffa per farla seccare.

Osservazione sopra gli olivi.

Gli olivi sono più o meno grossi secondo i luoghi in cui nascono, li più grossi sono come la noce muschiata vengono di Spagna.; quelli, che fra di noi sono più in uso (ci vengono da Oneglia, e da Nizza) la di loro grossezza è come una ghianda di rovere, di figura ovale o bislunga. Questo frutto si deve raccorre prima che sia maturo, e siccome allora egli è amaro, aspro, acerbo, ed insopportabile si fa imbianchire, e si prepara in più maniere, gli olivi più stimati sono preparati nella seguente maniera: si fa una bugata con cenere di legno di vite, o di rovere con calcina viva; ed in essa bugata si mettono, e lasciano gli olivi verdi a molle per un giorno. Questa bugata dissolve, e stenua un solforo salso, e grossolano che in se tengono gli olivi, il che fa, che gli olivi divengono rossi; dopo di che si traggono gli olivi fuori della bugata, e si mettono in acqua dolce, e tutti li giorni se gli muta l' acqua pendente il corso di nove, o dieci giorni finchè abbiano perduta l'agrezza., che loro ha comunicata la bugata;

dopo si mettono li detti olivi nella salamoja, cha si fa dissolvendo in acqua tanto sale, che basti a sostenere un uovo nella salamoja; ed in detta salamoja si lasciano gli olivi per un mese intiero, acciò acquistino il loro grado di perfezione. Queili, che sono preparati in questa maniera si conservano più lungo tempo; perchè la bugata li ha tratto fuori un solfore carico d' acido. Alcuni per non metterli nella bugata, e maneggiarli più prontamente li mettono in acquarello; poi li mettono a molle in acqua dolce mutandoli soventi l' acqua, finchè siano divenuti dolci; indi li traggono fuori dall' acqua, e li mettono in vasi, facendo più strati d' olivi spargendo sopra cadun strato seme di finocchio, e sale, e quando il vaso è pieno d' olivi vi mettono acqua, che occupi tutti gli intermedj degli olivi; quelli che sono preparati in questa maniera si possono mangiare otto giorni dopo la loro preparazione. Quelli, che ancor essendo su l' albero cominciano a divenir negri, hanno sapore più esquisito, essendo così preparati; ma non si conservano così lungo tempo come quelli, che sono stati in bugata, gli olivi si devono sciegliere

ben

ben polposi, ben grossi, e ben confettati; essi fortificano lo stomaco, accomodati, eccitano l' appetito, reprimono le nausee, e non producono alcun cattivo effetto, salvo che si usino con eccesso.

Biscottini di cedro, e di altri agrumi.

Gratuggiate la metà d' un cedro verde, e non ne prendete altro, che la superficie della pelle, mettetela in un catino con quattro rossi d' uova fresche, e mezza libbra di zucchero fino, e con due spatole sbattete bene tutte le dette cose insieme; poi mettetevi dentro la schiuma di otto uova; tre oncie di farina passata leggiermente allo staccio; mescolate bene ogni cosa collo sbattitore, indi aggiustate li biscottini in lungo sopra fogli di carta bianca, spargeteli sopra zucchero fino per ghiacciargli il che farete collo staccio, acciò il zucchero cada egualmente; poi fateli cuocere a calor lento in un forno.

Li biscottini di melarancia, e di limone si fanno nella stessa maniera.

Cedri in forma d' olivi.

Mettete in un mortajo due bianchi di uova freſchi, con cedro verde gratuggiato ſufficientemente, acciò il di lui ſapore non ſia di troppo carico, e zucchero fino, peſtate ogni coſa aſſieme, aggiungendo interpolatamente zucchero, ſinchè abbiate una paſta conſiſtente; poi ſtendete la paſta ſopra carta bianca ſparſa di zucchero, e rotolatela; indi tagliatela in piccioli pezzi eguali, e rotolateli fra le mani in forma d' olivi, ed aggiuſtateli ſopra fogli di carta, indi fatel cuocere a calor lento in un forno; conſervategli in ſito ſecco ſinchè dobbiate ſervirgli.

Cedri, bergamotti, e cedrati confettati.

Pigliate cedri pelateli, e di mano in mano li farete un apertura di forma rotonda dalla parte del gambo, e li gettarete nell' acqua; poi li metterete in una pentola, e li farete bollire a fuoco gagliardo; avendo cura di guardargli ſoventi, e pungerli con un groſſo ago, e quando eſſo entrerà facilmente allora ſaranno ſufficientemente imbiancati; mette-

tegli

tegli in acqua fresca, e votateli; per queste sorta di frutti vi sono delle uvidelle fatte a bella posta per votarli, ma in mancanza di essi si usano cucchiaj da caffè; quando saranno votati li farete sgocciolare. Pigliate zucchero (non dico la precisa quantità, perchè non so di qual grossezza siano li frutti, che impiegate, ma potrete cominciar a mettere mezza libbra di zucchero per cadun frutto) fatelo chiarificare; poi dentro mettetevi li frutti, e fateli dar cinque o sei bolli; indi levateli dal fuoco, e mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli fino al giorno seguente in cui ricominciarete la stessa pratica aumentandogli il zucchero ogni volta fino alla terza fiata, sgocciolategli, e fategli dar tre o quattro bolli nel siroppo che gli versarete sopra, e lasciateli così per due giorni aumentandogli ancora il zucchero se fa bisogno, la quarta volta li lascierete tre giorni; e la quinta volta li finirete aumentandogli ancora il zucchero se fa d' uopo; perchè bisogna che restino sommersi nel siroppo, ed esso deve essere della maggior cottura, cioè *al grand perlè*, e per finirli fateli dar tre o quattro bolli; poscia mettetegli in vasi collocandoli coll' apertura rivolta in sù; vi sono di quelli,

che confettano le scorze nella stessa maniera; quelli che sono crepati, e macchiati si dividono in quattro, e si tirano tutti al secco quanto se ne ha di bisogno. La bergamotta, e il melarancio agro, si confettano nello stesso modo.

Cedri verdi confettati.

Pigliate cedri piccoli, e molto verdi fategli una piccola apertura a lato solamente, acciocchè possa penetrarvi dentro il zucchero, metteteli in acqua tepida sopra il fuoco, e quando saranno per bollire mettetevi dentro mezzo bicchiere d'acqua fredda per impedire che non bollano, e proseguite a far così, finchè tutti li cedri ascendano sopra l' acqua, allora poi levate il bacino dal fuoco, e copritelo, affinchè li cedri si rinverdiscano, indi cangiategli l' acqua, e fateli bollire dolcemente finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, o che pungendoli con un ago non gli restino attaccati, e sospesi, allora mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolategli, e per ultimo mettetegli in zucchero chiarificato per confettarli nella stessa maniemiera de' precedenti.

Composta di cedri, bergamotti, e cedrati.

Tutte queste composte si fanno nella stessa maniera, e si devono preparare li frutti, e praticare tutto ciò, che si è detto per confettarli, colla sola differenza, che vi vuole meno zucchero.

Filetti di limone, o di cedro al liquido.

Pigliate melaranci, o cedri qual de' due più vi piace, e mettetegli in acqua per mezz' ora per pelarli più facilmente, e quando gli avrete pelati, taglierete la loro polpa in piccoli filetti sottili nella loro lunghezza, e li farete bollire in acqua, finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, indi li metterete in sufficiente quantità di zucchero chiarificato, e li farete dare quindici o venti bolli, poi li metterete in un catino, ed ivi li lasciarete fino al giorno seguente, in cui rimetterete il zucchero nel bacino, o lo farete cuocere *al petit lissé*; indi in esso metterete i filetti di cedro, e li farete dar nove o dieci bolli, poi di nuovo li metterete nel catino, ed

ivi li lascierete fino al giorno seguente, in cui rimesso il zucchero nel bacino lo farete cuocere al *grand perlé*; indi vi rimetterete dentro le fette per finirle, facendole dar un bollo coperto, poi toltoli dal fuoco, quanto saranno mezzo freddi li metterete in vasi di terra, e li conservarete, queste fette servono per far composte.

Fette di cedro al secco.

Confettate fette di cedro nella stessa maniera delle precedenti, oppure vi servirete di quelle confettate al liquido levandole dal loro siroppo, e mettendole nel zucchero cotto *a la grande plume* in cui li farete dar un bollo, ed in tal tempo agitando lentamente il bacino, indi toltole dal fuoco, e mezzo raffreddate con un cucchiajo dimenerete il zucchero finchè divenga bianco sull' orlo sempre rivoltandolo, allora piglierete le fette con una forchetta, e le involgerete nel zucchero imbiancato finchè siano ben coperti, e di mano in mano li metterete sopra graticole per farle seccare.

Fette di cedro al ſecco in altra maniera.

Dopo aver confettate le fette di cedro come quelle, che ſono al liquido, caveretele fuori dal loro ſiroppo, e li metterete in zucchero cotto a la grande *coda di porco*, e li farete dar un bollo coperto; indi toltole dal fuoco, e quando ſaranno mezzo fredde li metterete ſopra graticchie, che ſiano collocate ſopra catini, che ricevano il ſiroppo che ſgocciolerà, poi le farete ſeccare nella ſtuffa, avendo cura di ſoventi rivoltarle, acciò ſi ſecchino per tutto egualmente, e li conſerverete in iſcatole guernite di carta. Quando alle fette di cedro confettate al liquido occorrendo, che cominciaſſero a divenir agri li metterete in un bacino col loro ſiroppo, ed un poco d' acqua; e li farete bollire ſinchè il zucchero ſia di nuovo ridotto al *grand perlé* andandole ſempre ſchiumando, e ciò li leverà quel poco d' agrezza, che poteſſero avere, e li rimetterete ne' vaſi, oppure li tirarete al ſecco.

Cedri, ed altri agrumi al ſecco.

Pigliate cedri fateli imbianchire, poi laſciateli ſgocciolare, indi metteteli in un catino con zucchero leggiero, mettete il catino nella ſtuffa, e laſciatelo ſino al giorno ſeguente per laſciarli infondere bene nel zucchero; indi li ſgocciolarete, e metterete il zucchero in un bacino per farli dar due bolli, poſcia lo verſarete ſopra li cedri che laſcierete ancor nel zucchero ſino al giorno ſeguente, alla terza volta li farete dare due o tre bolli a' cedri, poi li farete ſgocciolare, ed indi ſeccare nella ſtuffa.

Si poſſono anche fare di melarancio dolce, e di bergamotto, ed il zucchero vi ſervirà per far compoſte, e ſe ve ne foſſe ſufficientemente, potreſte farne del *ratafiat* mettendo d' acquavite un terzo di più di quanto ſiroppo avrete.

Cedri in iſcoglio.

Confettate le ſcorſe de' cedri nella maniera precedente, colla ſola differenza, che l' ultima cottura del zucchero

ſia

ſia al *grand perlé*; laſciateli nel zucchero ſino al giorno ſeguente, in cui traendoli fuori li collocarete ſopra foglie di rame, mettendone varj gli uni ſopra gli altri per aggiuſtargli in forma di ſcoglio, indi metteteli nella ſtuffa per farli ſeccare, e conſervategli in iſcatole, in ſito ſecco.

Conſerva di cedri, e melaranci dolci.

Gratuggiate un cedro, e mettetelo con una libbra di zucchero in un bacino, fate cuocere il zucchero alla *piccol plume* ſenza ſchiumarlo; levatelo dal fuoco, e laſciatelo raffreddare un poco, eſſendo mezzo freddo rivoltatelo con un cucchiajo dolcemente rimpalmandone il bacino tutto all' intorno; e quando comincierà a condenſarſi mettete detta conſerva in un modello di carta, che per tal effetto terrete preparato; quando poi ſarà fredda la taglierete in tavolette per il voſtro uſo.

Le conſerve di melaranci dolci ſi fanno nella ſteſſa maniera.

Conſerva bianca di cedri.

Pigliate zucchero del più bello, e chiarificatene circa una libbra, e mezza, fatelo

fatelo ridurre alla *piccol plume*, poi levatelo dal fuoco, e con un cucchiajo travagliate bene il zucchero mettendovi nel tempo istesso in tre o quattro volte il sugo d' un cedro ben mondato da' granelli; e questo fa imbiancare il zucchero, e rivoltando sempre tutto all' intorno del bacino, il zucchero deve restar bianco come latte, avrete cura di prenderne di tanto in tanto col cucchiajo per vedere se fila egualmente, indi lo metterete nel modello preparato per tale effetto, e quando la conserva sarà mezzo fredda la taglierete in pezzi, od in tavolette per il vostro uso.

Marmelata di cedri.

Pigliate quella quantità di cedri, che meglio stimate, levateli ciò che vi è di duro dalla parte del gambo, e sulla sommità; dividetegli in quattro, e premetene alquanto il sugo in un piatto, poi metteteli in acqua bollente, e fateli cuocere finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, allora mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolategli, e premetegli in una stamigna torcendoli fortemente, poscia mettetegli in un mortajo,

e

e pestateli bene, quando siano ben pesti passategli alla stamigna premendoli bene con una spatola per trarne quanto più si può di sugo, poi ad ogni mezza libbra di detto sugo, fate cuocere una libbra di zucchero alla *piccol plume*; mettetevi dentro il sugo, e mescolatelo ben assieme col zucchero, indi rimettete la marmelata al fuoco, e fateli dar sette od otto bolli, poi levatela dal fuoco, e quando sarà mezzo fredda mettetela ne' vasi. Vi sono di quelli, che prima pelano li loro cedri per levarli gli frutti prima d' impiegarli, come si è fin quì detto.

Marzapani di cedro.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole dolci, poi pestatele nel mortajo con un oncia, e mezza di scorza di cedro confettato, e di tempo in tempo, acciò non si convertano in olio spruzzatele con bianco d' uova, quando saranno peste ben fine mettetele in una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e dimenatele ad un picciolo fuoco, sempre rivoltandole con la spatola, finchè toccando la pasta col dito non vi si coli contro, indi versatela sopra una tavola mettendogli zucchero fino sotto, e sopra, e con uno spianatojo

tojo ſtendetela, finchè ſia ſpeſſa che la metà d' un dito, e meno ancora, ſecondo li marzapani che volete fare, poi fraſtagliate la detta paſta della figura, e grandezza che più vi piace, o con modelli di diverſi diſegni; fateli cuocere in un forno a calore lento, quando ſaranno cotti fate un ghiaccio bianco con ſugo di cedro, bianco d' uova, e zucchero paſſato al ſetaccio fino, e con queſto coprite la parte ſuperiore de'marzapani, poſcia rimetteteli per un momento nel forno per fargli ſeccare il ghiaccio: vi ſono di quelli, che in vece del cedro confettato mettono ſcorza di cedro verde gratuggiato, e tagliato finamente.

Eſſenza di cedri diſtillata.

Tagliate in minuti pezzi dodici cedri laſciando uniti ſugo, e ſcorza, mettetegli in un vaſo ben coperto con tre boccali d' acqua tepida, laſciategli ivi infuſione fino al giorno ſeguente ſopra le ceneri calde, o nella ſtuffa; indi mettete ogni coſa inſieme ad un lambicco, e fatela diſtillare; dopo mettetela in un fiaſco di vetro, e laſciatela ripoſare; ſiccome l' eſſenza è più leggiera, che

l' acqua

l'acqua che vi è paſſata inſieme nella diſtillazione, ella aſcende ſopra l' acqua, così per ſeparare l' eſſenza dall' acqua appogiate il police ſopra l' apertura del fiaſco, poi roveſciatelo coll' apertura affatto di ſotto, allora l' eſſenza riaſcenderà verſo il fondo del fiaſco, e l'acqua diſcenderà verſo il voſtro dito, che allora ritirarete alquanto per dar adito all' acqua ſinchè tutta ſia eſcita, e così l' eſſenza reſterà tutta ſola nel fiaſco.

Crema di cedro.

Stemprate in un vaſo otto bianchi d' uova con un bicchiere d' acqua, tre oncie di zucchero, ed il ſugo di otto credri, quando il zucchero ſarà fuſo paſſate la detta crema in una ſtamigna, e mettetela in un bacino ſopra un fuoco moderato, e andatela rivoltando ſinchè ſiaſi condenſata; avvertite però di non laſciarla bollire, poi mettetela nel vaſo da compoſta in cui dovete ſervirla.

Paſta di cedri.

Pigliate l' intiera ſcorza di più cedri, niente eccettuato, che il puro ſugo, levategli la parte calloſa del capo, e del gambo,

gambo, fategli bollire, ſinchè facilmente cedano alla preſſione delle dita, poi metteteli in acqua freſca, indi ſgocciolateli, e premeteli in una ſtamigna per farne eſcir il ſugo, poſcia metteteli in un mortajo, e peſtateli ben fini, indi paſſateli nella ſtamigna premendoli bene con una ſpatola per trarne il più, che ſi può di ſugo, poi ad ogni ſei oncie di queſta paſta fate cuocere una libbra di zucchero *a la grande plume*, indi mettete la detta paſta nel zucchero, e ſtempratela bene con eſſo, mettetela poi al fuoco, e fategli dare qualche bollo: ſempre rivoltandola, indi mettetela ne' modelli da paſta, e fatela ſeccare nella ſtuffa, quando la parte ſuperiore ſarà ſecca la levarete da' modelli roveſciandola ſopra ſetacci, e la farete ſeccare egualmente dalla parte oppoſta.

Braciuola di cedro.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero *a la grande plume*, poi mettetegli dentro tre oncie di cedro verde tagliato in filetti ſottili il più che ſia poſſibile, e rivoltateli nel zucchero ſopra un fuoco moderato, finchè abbiano preſo un bel colore arroſſito, e ſubito che ſaranno

finiti

finiti li premerete prontamente sopra qualche goccia di sugo di cedro, e gli collocarete in forma di maccheroni sopra foglie di rame; ed immediatamente li spargerete sopra un poco di zucchero fino, indi li farete seccare nella stuffa; in vece de' filetti di cedro potrete mettervi scorza di cedro raschiata con un pezzo di vetro rotto, purchè siavene la stessa quantità che si è detta de' filetti.

Filetti di cedro.

Pigliate la scorza di due cedri, tagliatela in piccoli filetti, e fateli cuocere in acqua, finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, poi mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolategli, e fateli seccare nella stuffa; quando saranno secchi a dovere metteteli sopra foglie di rame leggiermente unti con olio di oliva, intanto avrete zucchero cotto al *caramel*, che terrete preparato, e caldo sopra un piccol fuoco, e con due forchette ne pigliarete, e lo filarete sopra tutti li filetti, lasciandovi degli intervalli, quando poi avrete finito di ciò fare roversciarete li filetti sopra altri foglie di rame pur unte d' olio, e li filarete sopra zucchero dall' altra parte.

Confetti di cedro.

Tagliate in piccoli filetti ſcorze di cedro, e mettetele a molle in acqua, laſciandovele ſino al giorno ſeguente, poi fatele imbianchire ſinchè toccandole colle dita le ſentiate tenere; allora mettetele in acqua freſca, indi ſgocciolatele, dopo mettetele in zucchero cotto *al liſsé*, fatele dar cinque o ſei bolli, poi levatele dal fuoco, e laſciatele raffreddare nel zucchero, indi levatele dal ſiroppo, e fatele ſeccare nella ſtuffa, quando saranno ben ſecche mettetele in un bacino a proviſione con zucchero cotto *al grand liſsé*, in cui avrete meſſo alquanto di gomma arabica ſciolta con acqua, ed agitate ſempre il bacino ſopra un piccolo fuoco ſinchè il zucchero gommato ſiaſi attaccato ai filetti di cedro, quando ſaranno ſecchi, rimettetegli ſopra altro zucchero della ſteſſa qualità per dargli una ſeconda mano agitando ſempre le maniche del bacino; finita la ſeconda mano a ſimilitudine della prima, gli darete ancor cinque o ſei mani nella ſteſſa maniera con zucchero cotto *al liſsé*, e ſenza gomma, e quando vi pareranno abbaſtanza carichi di zucchero li farete girare fortemente ſul fine ſenza

farli

farli ſaltare per liſciarli bene, poi finirete di farli ſeccare nella ſtuffa. Se ne farete molti per volta vi ſervirete d' un bacino grande, in vece d' un bacino a proviſione.

Brariuola di limoni agri.

Pigliate più ſcorze di limoni, e ſe volete potete ſervirvi di quelli che hanno ſervito alle menſe da' quali già ſi è premuto il ſugo, tagliategli in piccoli filetti, fateli dar tre o quattro bolli in acqua per farli imbianchire, poi metteteli in acqua freſca, indi ſgocciolateli, il che fatto ad ogni tre oncie di filetti di limone, fate cuocere ſei oncie di zucchero *a la grande plume*; poi mettetegli dentro li filetti, e fateli cuocere in eſſo, rivoltandoli con una ſpatola finchè ſiano preſſo che arroſſiti, allora mettetegli un poco di zucchero fino collocandogli a piccoli monti ſopra foglie di rame unti con olio.

Siroppo di cedri.

Mettete il ſugo di un cedro intiero in una libbra di zucchero cotto *al liſsé*, poi fate di nuovo ridurre il zucchero

in

in siroppo; indi levatelo dal fuoco, e servitevene a vostro bell' agio. E questo siroppo deve farsi ogni volta che se ne ha di bisogno.

Conserva di cedrati.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero alla *grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli dentro del cedrato gratuggiato ben fino, ed incorporatelo bene col zucchero, indi premetegli dentro qualche goccia di sugo di cedro, e rivoltatelo ancor due o tre volte col cucchiajo, poi versate la conserva in modelli di carta; indi quando sarà fredda la taglierete in tavolette, e la conservarete per il vostro uso.

Pastiglie al cedro.

Mettete due ottavi di gomma dragante in un bicchiere d' acqua co' frutti di un cedro intiero, e lasciategli ivi a molle finchè la gomma sia ben sciolta, allora passatela in una tela premendola fortemente, mettete quest' acqua in un mortajo col sugo del cedro, e poco per volta mettetegli dentro una libbra di zucchero passato al setaccio fino, pestando

sempre

sempre da una volta all' altra che vi mettete zucchero finchè abbiate una pasta maneggiabile; indi levatela dal mortajo, e formatene pastiglie a vostro piacimento.

Biscottini di melarancio, da noi detto portogallo.

Pigliate due cucchiaj di marmelata di melaranci, mettetevi alquanto di cedro gratuggiato in un catino con mezza libbra di zucchero fino, ed il rosso di sei uova fresche, e sbattete bene ogni cosa insieme con una spatola finchè il zucchero sia ben incorporato colla marmelata, e rossi d' uova; poi sbattete bene il bianco di otto uova, e quando saranno ridotti affatto in schiuma mescolateli col zucchero, ed aggiungetegli tre oncie di farina passata allo staccio, quando ogni cosa sarà ben mescolata insieme mettete la pasta in modelli di carta, e li farete cuocere nel forno, quando poi saranno cotti, e tolti dal modello farete un ghiaccio bianco con un poco d' acqua di fior di melarancio, il bianco d' un uovo, e zucchero passato al setaccio fino, il che tutto sbatterete insieme finchè il ghiaccio sia bianco, e

con

con questo coprirete tutta la parte superiore de' biscottini, poi li rimetterete nel forno per fargli seccare il ghiaccio.

Marmelata di melarancio.

Tagliate in pezzi melaranci dolci, premetene alquanto il sugo, e levategli ciò che vi è di callòso sul capo, ed al gambo; mettetegli in acqua, che stia per bollire, ed in dett' acqua premetegli il sugo d' un cedro, poi fategli imbianchire finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, allora mettetegli in acqua fresca, e premeteli fortemente in una stamigna per farne uscir ben l'acqua, indi pestategli in un mortajo, poi passategli alla stamigna premendoli bene con una spatola per trarne il più che sia possibile, indi per caduna mezza libbra di detta marmelata fate cuocere *alla grande plume* una libbra di zucchero, ed in esso mettete la marmelata, ed incorporategliela bene insieme, poi mettetela al fuoco, e fategli dar sette, od otto bolli, poscia mettetela ne' vasi, quando sarà un poco raffreddata.

Melaranci

Melaranci (in Francese oranges *) confettati .*

Pigliate melaranci dolci, e belli di Provenza, o di Malta, metteteli per mezz' ora nell' acqua per intenerirli la pelle, dopo pelate detti melaranci tutt' all' intorno, tagliando in filetti eguali la superficie della loro pelle, e gettateli di mano in mano nell' acqua, indi confettateli come è stato insegnato per confettare li cedri, che il metodo è lo stesso. Ve ne sono di quelli che li pelano senza metterli nell' acqua.

Melarancio all' acquavite .

Scegliete melaranci belli di portogallo, e metteteli per mezz' ora in acqua fresca per pelarli più facilmente, dopo averli con proprietà tolta la superficie della scorza fategli un piccolo buco dalla parte del gambo, e metteteli di mano in mano nell' acqua, indi senza vuotarli metteteli in acqua bollente, e fategli imbianchire finche pungendoli con un' ago non vi restino sospesi, poi mettetelì nell' acqua fresca, indi sgocciolateli, poi mettete in un bacino zucchero

 chiari-

chiarificato quanto basti, acciocchè li melaranci restino dentro sommersi, e ad esso zucchero fate dar tre o quattro bolli coperti alli melaranci, schiumategli, e poi mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli per un giorno, indi rimettete il zucchero nel bacino, e fateli dar sette od otto bolli, poi versatelo sopra li melaranci, e lasciateli così fino al giorno seguente, poscia rimettete il zucchero nel bacino insieme alli melaranci, e fateli dar una donzina di bolli, e levandoli dal fuoco abbiate cura di schiumarli, lasciateli raffreddare nel siroppo, indi pigliateli con un cucchiajo, e mettetegli in fiaschi di vetro a gola larga, poi mettete nel bacino acquavite quantità eguale al siroppo, fatela scaldare alquanto al fuoco solamente per poterla ben mescolare col siroppo, poi lasciatela raffreddare, ed indi versatela ne' fiaschi, che avrete cura di ben turare per conservar li melaranci nella loro perfezione.

Filetti di melarancio all' acquavite.

Raschiate con un vetro rotto più melaranci di portogallo solamente per levarli la superficie della scorza, poi asciugategli;

gategli; indi pigliatene tutta la ſcorza, e tagliatela in filetti, e mettetegli in acqua bollente, dopo fateli cuocere finchè cedano alla preſſione delle dita; indi mettetegli in acqua freſca, poi fategli ſgocciolare ſopra uno ſetaccio, poſcia ſecondo la quantità che avrete di filetti farete chiarificare del zucchero, avvertendo di chiarificarne tanto, che baſti, acciò li filetti vi reſtino coperti, ed in eſſo mettete detti filetti, e fateli dar nove o dieci bolli coperti, poi levateli dal fuoco, e ſchiumateli, poſcia mettetegli in un catino, ed ivi laſciateli per un giorno, indi rimettete il zucchero nel bacino, e fateli dar ſette od otto bolli, indi verſatelo nel catino ſopra li filetti, e laſciateli così per un altro giorno, poi mettete il zucchero, e filetti al fuoco, e fateli dar cinque o ſei bolli, indi levateli dal fuoco, e quando li filetti ſaranno freddi li levarete dal ſiroppo, e li metterete in fiaſchi, poſcia mettete nel bacino altrettanta acquavite quanto vi è di ſiroppo, e fatela ſcaldare un poco agitandola acciò ſi meſcoli bene col ſiroppo, e quando il ſiroppo ſarà freddo verſatelo ſopra li melaranci, e turate bene li fiaſchi. La polpa de' melaranci vi ſervirà a mettere in com-

posta così cruda, e tagliata in fette con zucchero fino, oppure per mettere *al caramel*, come si dirà qui appresso.

Melarancio al caramel.

Si piglia la polpa di quei melaranci, la scorza de' quali mettete all' acquavite, si divide in quattro parti, avvertendo di non rompere la piccola pelle che separa li pezzi, e si mettono uno ad uno i detti pezzi in zucchero cotto *al caramel*, che si sarà già preparato, e conservato caldo sopra un piccolo fuoco, e con una forchetta si rivoltano in detto zucchero, e cavandoli fuori si mette a cadun pezzo un bastoncino acuto, per mezzo di cui tutti si collocano sopra una graticchia, in modo che il *caramel* si secchi in aria appoggiando la sola estremità de' bastoncini ne' buchi della graticchia.

Melaranci en puits.

Pigliate belli melaranci tagliateli la parte superiore in forma di coperchio, e colla punta d' un coltello pungete in più luoghi la polpa di essi, avvertendo di non pungerli la pelle, fate entrare

zucche-

zucchero fino in detta polpa di melaranci, poi rimetteteli il coperchio ſopra ſe volete, indi ſerviteli.

Melaranci in fette, od in quarti.

Levate con proprietà la ſcorza a più melaranci dolci, e con la punta d' un coltello mondate la polpa di eſſi da quella piccola pelle che vi è ſopra; indi ſerviteli diviſi in quattro, od in fette della groſſezza d' un dito con zucchero in polvere, o ſiroppo molto leggiero.

Compoſta di melaranci, e di cedri.

Pigliate melaranci, e cedri di quelli, che più vi pare, allorchè voi li pelate per farne altri uſi, mettete i di loro frutti in acqua, in cui eſſi laſcierete a molle ſino al giorno ſeguente, indi meſſili in acqua bollente li farete imbianchire ſinchè cedano alla preſſione delle dita, poi li metterete in acqua freſca; ed indi gli ſgocciolarete, il che fatto li farete dare una donzina di bolli in zucchero chiarificato, poi li laſcierete

imbevere di zucchero per due o tre ore, poſcia rimeſſili al fuoco, li farete dar ancor tre o quattro bolli, indi gli aggiuſtarete nel vaſo da compoſta.

Eſſenza di melaranci diſtillati.

Tagliate in pezzi melaranci, che ſiano ancor verdi, poi metteteli con acqua tepida in un vaſo ben coperto, ed ivi laſciategli a molle dalla ſera ſino al giorno ſeguente, indi mettetegli in un lambicco, e diſtillateli, dopo mettete il liquore in fiaſchi di vetro a gola ſtretta, l' acqua andrà in fondo, e l' eſſenza reſterà al diſopra; roveſciate il fiaſco col fondo totalmente in ſu, acciò l' eſſenza riaſcenda verſo il fondo del fiaſco, indi ritirarete alquanto il pollice con cui avevate turata la gola del fiaſco per laſciar uſcir l' acqua, e così l' eſſenza reſterà ſola in eſſa.

Compoſta di marroni.

Pigliate ciò, che vi fa biſogno di marroni per una compoſta, cioè una centena, tagliateli alquanto acciò non abbiano a ſcoppiare cuocendo, fateli cuocere nella brace di cenere calda, quando

ſaranno

faranno cotti nettateli con un ſtraccio, e pelateli con proprietà, indi col dito ſchiacciateli alquanto per appianarli ſenza romperli, poi metteteli in tre oncie di zucchero chiarificato, e fateli cuocer a fuoco lento nel zucchero poco più di un quarto d' ora ſopra un picciolissimo fuoco poi nel levarli dal fuoco premetegli ſopra il ſugo di un mezzo cedro, e metteteli nel vaſo da compoſta, indi quando ſarete per ſervire ſpargetegli ſopra zucchero fino coll' impolveratojo da zucchero.

Marroni confettati al ſecco.

Pigliate marroni, levateli la prima pelle, poi metteteli in acqua bollente in un bacino, e fateli dar tre o quattro bolli, poi con la meſtola metteteli in un altro bacino in acqua bollente, e finite di fargli imbianchire finchè pungendoli con un ago egli vi entri facilmente, indi levateli dal fuoco, e colla meſtola pigliatene pochi per volta, e mentre ſono caldi levateli la loro ſeconda pelle uno ad uno, poi metteteli in acqua tepida ben chiara in cui premerete il ſugo d' un cedro per conſervarli bianchi; indi ſgocciolategli, e poi mettetegli in

zucchero cotto *al petit lissé*, e in detto zucchero mettete il sugo d' un cedro, poscia per un quarto d' ora fateli cuocere a fuoco lento nel zucchero senza che bollano, poi versateli dolcemente in un catino, e metteteli per un giorno nella stuffa, indi fateli dar un bollo, e poi rimetteteli per altro giorno nella stuffa, poscia toltili dal zucchero fateli sgocciolare, e rimettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere *a la grande plume*, poi metteteli dentro li marroni, e fateli dar un bollo coperto, poscia levateli dal fuoco, e quando il calore del zucchero sarà un poco diminuito travagliatelo su l' orlo del bacino, ed a misura che s' imbianca da una parte, con una forchetta pigliate li marroni uno alla volta rivoltateli dolcemente nel zucchero imbianchito, avrete cura di non romperli, indi andategli aggiustando sopra graticole di filo di ferro, e così facendo degli altri proseguirete sino al fine.

Biscottini di marroni.

Fate cuocere nella cenere calda una ventina di marroni, dopo averli ben mondati, e pelati mettetegli in un mortajo,

tajo, pestateli bagnandogli alquanto con bianco d' uova, quando saranno ben pestì mettetegli in un catino con mezza libbra di zucchero fino, e con una spatola rivoltateli bene finchè il zucchero, e marroni siano bene incorporati, indi mettetegli assieme cinque bianchi d'uova ben sbattute, e mescolatele bene co' marroni, e zucchero, poi mettete li biscottini sopra fogli di carta bianca in rotondo alquanto più grossi, che un maccherone, od in lungo come li biscottini al cucchiajo, fateli cuocere nel forno a calor lento, quando saranno cotti di bel colore, e già mezzo freddi li leverete dalla carta.

Pasta di marroni.

Mettete in acqua bollente una trentina di marroni, fateli cuocere finchè possiate pelarli facilmente, dopo passategli alla stamigna forzandogli a passare con una spatola, o cucchiajo di bosco, indi ad ogni nove oncie di pasta, pigliate oncie tre di marmelata di qualunque sorta che più vi piace, e incorporatela colla detta pasta, poi per ogni libbra di detta pasta di marroni, e marmelata fate cuocere alla *grande plume* quin-

 dici

dici oncie di zucchero, poi mettetevi dentro la detta pasta, e dimenatela col zucchero finchè sia con esso ben incorporata, poscia mettetela ne' modelli da pasta, e fatela seccare nella stuffa.

Marroni in camiccia.

Fate arrostire marroni sopra un piccolo fuoco in guisa, che non prendano colore finchè possiate facilmente levarli le due pelli, poi bagnategli in bianco d' uova ben sbattute, indi rotolategli in zucchero fino, poi metteteli sopra setacci, e fateli seccare nella stuffa.

Marroni al caramel.

Pigliate marroni levateli la prima pelle, poi fateli cuocere in acqua per levarli la seconda pelle; indi sgocciolategli, e fategli asciugare alquanto nella stuffa, intanto fate cuocere zucchero *al caramel*, e conservatelo caldo sopra un piccolo fuoco, poi pigliate li marroni uno ad uno con una forchetta, e rivoltateli nel detto zucchero, e nel trarli fuori mettete a ciascuno un bastoncino acuto, con cui li sosterrete in aria sopra una graticchia, ne' fori della quale collo-

loca-

locarete li baſtoncini per far ſgocciolare li marroni, e ſeccare il *caramel* in aria.

Marroni all' arlecchina.

Per ciò fare vi ſervirete di una compoſta di marroni, che abbia già ſervito, ſgocciolarete li marroni dal loro ſiroppo, poi li farete raſciugare nella ſtuffa, indi pigliarete il ſiroppo della compoſta, e lo farete ridurre *al caſsé* ſopra il fuoco aggiungendovi un poco di zucchero, in caſo che non foſſe abbaſtanza conſiſtente, e lo conſervarete caldo ſopra un piccolo fuoco, e con una forchetta rivoltarete dentro ad uno ad uno li marroni, e di mano in mano, che li ritirarete dal zucchero gli gettarete ſopra *nompareille* di tutti li colori.

Rataſiat *di ginepro.*

Pigliate un quartuccio di buon ginepro nuovo e ben ſcielto, mettetelo in un' amola di capacità di quindici o ſedici pinte; mettetegli aſſieme dieci pinte d' acquavite, indi per ogni pinta di acquavita chiarificate nove oncie di zucchero, e ſe avete qualche vecchia focac-

cia di fior di melaranci potete disciorla in detto zucchero, diminuendo la suddetta dose di zucchero di tanto, quanto pesa la focaccia, poi mettetelo anche nell'amola infusione, e turate bene l'amola con pasta, come si fa per il bagnomaria, se è d'estate esponete l'amola al sole, e se è d'inverno mettetela nella stuffa, e lasciatela per un mese intiero, indi passate il *ratafiat*, e mettetelo ne' fiaschi. Questo *ratafiat* quanto più si conserva, tanto più buona diviene.

Acquavite di ginepro.

Pigliate nove oncie di ginepro infrangetelo, poi mettetelo con quattro pinte d'acquavite in un'amola, qual turarete bene, indi lasciatelo infusione almeno due giorni, poi mettete il tutto al lambicco, e distillatelo con fuoco lento, e sempre eguale, di quattro pinte d'acquavite non vi daranno che tutto al più due pinte d'acquavite di ginepro.

Osservazione sopra il caffè.

Il caffè è un piccolo frutto, o sia grano, che cresce sopra un albero in più luoghi

luoghi del Levante. Deve ſcegliersi ben netto, di mezzana groſſezza, di color bigio, e leggiero, di buon odore, e che non ſenta di muffa, ciò che arriva quando è ſtato bagnato dall' acqua del mare; la maniera di farlo è al preſente così comune, che poche perſone l' ignorano, lo farete abbruciare, o ſia arroſtire in una padella da caffè ſempre agitandolo finchè ſia divenuto tutto egualmente di color bruno, poi lo affogarete in tela, od in carta, indi quando ſarà freddo lo macinarete, quando è macinato più di freſco è migliore, e ſi conſerva meglio in grani, che quando è abbruciato, e macinato, per farlo poi farete bollire acqua in una caffettiera grande a ſufficienza per la quantità delle tazze, che volete farne; indi ſe volete farlo buono vi metterete dentro una mezz' oncia di caffè macinato per ogni tazza di caffè, che volete fare, e nel metterlo lo andate agitando; poi li farete dar cinque o ſei bolli a lento fuoco; indi lo laſcierete riposare ſopra la cenere calda finchè vogliate tirarlo al chiaro, quelli che vogliono laſciarlo riposare prontamente vi mettono un poco di zucchero fino levandolo dal fuoco, il caffè quando ſi uſa moderatamente mitiga il mal di ca-

po,

po, accelera la digeſtione, fortifica lo ſtomaco, rende allegrezza, fortifica la memoria, ed abbatte li vapori del vino. E ſe ſi uſa con eccesſo, impediſce di dormire, e ſminuiſce le forze ſpecialmente a quelli, che ſono di temperamento bilioſo.

Paſtilliagi, ed altre coſe di caffè.

Per far una libbra di *paſtilliagi* di caffè fate ſciorre in un poco d' acqua un' oncia di gomma dragante, quando ſarà ſciolta, e paſſata in una tela mettetela in un mortajo con due oncie di caffè polverizzato, e paſſato al ſetaccio fino, e peſtatelo mettendovi poco per volta del zucchero finchè abbiate una paſta maneggiabile, poi con detta paſta formate conchiglie, piccoli piſelli, garofani, grani di frumento, grani di caffè, e paſtiglie di diverſe grandezze, e ſegnate con diverſi ſigilli.

Conſerva di caffè.

Fate chiarificare, e ridurre alla *piccol plume* una libbra di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e quando ſarà mezzo freddo

freddo mettetegli dentro un oncia di caffè polverizzato, indi travagliate il zucchero nel bacino mescolandolo con una spatola finchè il caffè sia ben incorporato, avvertendo però, che il zucchero non divenga troppo bianco, poi mettete la conserva in un modello di carta, indi quando sarà fredda la taglierete a tavolette, e la conservarete per vostro uso.

Osservazione sopra la cioccolata.

La composizione di questa pasta, che è di sapore molto grato, ci è venuta dall' America, e que' Popoli, che ne fanno un grande uso, ci hanno insegnata la maniera di farla, ma noi abbiamo migliorata detta maniera di farla, e quella, che al presente si fa in Italia, ed altrove è molto migliore, si fa con cacao detto altrimenti *gros caraque*, che è frutto di un albero, che cresce nell' America, della forma, e grandezza di un castagno, questo frutto viene coperto d' un grande baccello, come li nostri melloni, e rinchiude in se molte noci di cacao della grossezza delle nostre amandole.

La vaniglia (il di cui sapore rilevato, ed odor buono ci somministra un felice

felice mescuglio col cacao per la bontà della cioccolata) è un baccello più lungo, e più piatto di quello de' nostri fagiuoli ripieno di piccoli grani negri, lucidi, di una sostanza mielosa, ella fa una parte della composizione della cioccolata col zucchero, ciò che si osserverà quando si tratterà della maniera di farla. La cioccolata deve sceglierſi di color bruno, rossigna, dura, e secca, di buon odore, e di buon sapore, ella nodrisce molto, ajuta la digestione, fortifica lo stomaco, abbatte li fumi del vino, è utile a' vecchi, ed a quelli, che hanno difficoltà nel digerire; ma è nociva agli infermicci, ed a quelli, che hanno li nervi deboli, e perchè scalda le persone giovani, devono usarla molto moderatamente.

Conserva di cioccolata.

Gratuggiate un' oncia di cioccolata, poi mettetela in mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e mescolategliela ben insieme travagliandola con la spatola finchè sia ben incorporata, indi mettete la conserva in un modello di carta, poi quando sarà fredda tagliatela a tavolette, e serbatela per vostro uso.

Biscottini

Biscottini di cioccolata.

Mettete in un catino due bastoncelli di cioccolata gratuggiata con mezza libbra di zucchero fino passato allo staccio, e quattro rossi d' uova, e sbattete bene tutto insieme con una spatola, poi mettetegli assieme il bianco di otto uova ben sbattute, e mescolatele ogni cosa, indi mettete in uno staccio tre oncie di farina alquanto seccata nel forno, e con esso spargetela sopra la composizione, e mentre la farina cade dallo staccio rivoltate la detta pasta per mescolargliela ben insieme, indi mettete li biscottini in modelli di carta, poi collo staccio spargeteli sopra alquanto di zucchero fino, indi fate cuocere li biscottini in un forno a calor lento.

Cioccolata in forma d' olivo.

Pestate nel mortajo un bastoncello di cioccolata, dopo mettetegli insieme il bianco di tre uova con zucchero fino quanto basti, pestate ogni cosa aggiungendo zucchero finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi mettete detta pasta sopra una tavola con zucchero fino, e tagliatela in piccoli pezzi eguali, e quelli

roto-

rotolate un poco tra le mani con zuc-
chero fino per darli la figura d' un oli-
vo, e metteteli di mano in mano so-
pra fogli di carta, e questi collocati so-
pra fogli di rame, indi fateli cuocere in
un forno a calor lento.

Biscottini di cioccolata alla Monferrina.

Pigliate un bastoncello di cioccolata,
e mettetela in un catino con tre oncie
di zucchero, un' oncia e mezza di fa-
rina, ed il rosso di tre uova, e sbatte-
te bene tutto insieme, poi mettetegli
ancora il bianco di quattro uova ben
sbattuti, e mescolateghela ben insieme,
indi mettete detta pasta distesa in lungo
sopra fogli di carta bianca, e collo stac-
cio spargeteli sopra un poco di zucche-
ro fino; indi fateli cuocere in un forno
a lento calore, poi dopo tratti dal forno
levateli di dentro la carta, e metteteli
sopra uno staccio a seccare nella stuffa.

Marzapani di cioccolata col ghiaccio.

Pestate ben fina una libbra di aman-
dole dolci nettate con acqua bollente,
e pestandole bagnatele colla metà del

bianco d' un uovo acciocchè non si convertano in olio, fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in esso mettete le amandole a diseccare sopra un piccolo fuoco, finchè più non si attacchino alle dita, indi mettetegli un bastoncello, e mezzo di cioccolata pesta, e passata allo staccio, e la metà del bianco d' un uovo, e mescolate bene ogni cosa, poi mettete detta pasta sopra una tavola con zucchero fino mescolato colla terza parte di farina, e con uno spianatojo appianatela finchè sia della sola spessezza di uno scudo, indi frastagliatela nella maniera, che più vi piacerà, poi mettete detti marzapani sopra fogli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno cotti ghiacciateli per di sopra con zucchero fino passato al setaccietto di seta, sbattuto con un poco di bianco d' uovo, e qualche goccia di sugo di cedro, indi rimetteteli nel forno solamente per fargli seccare il ghiaccio.

Pastiglie, ed altri lavori di cioccolata.

Per una libbra di zucchero fino, fate disciorre un oncia di gomma dragante in

in un poco d' acqua, dopo paſſatela in una tovaglia, poi mettetela in un mortajo con due baſtoncelli di cioccolata peſta, e paſſata allo ſtaccio, e la metà d' un bianco d' uovo, ed una libbra di zucchero fino paſſato al ſetaccio di ſeta, peſtate ogni coſa, mettendo il zucchero poco per volta ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, indi tolta la paſta dal mortajo ne farete paſtiglie della grandezza, e forma, che più vi piacerà, come grani di frumento, di caffè, di piſelli, di lenticchie, di conchiglie, ed altre coſe a voſtro piacere.

Confetti di cioccolata.

Diſſolvete un poco di gomma dragante in un poco d' acqua, indi paſſatela in una tela premendola bene, poi mettetela nel mortajo con cioccolata in polvere, e zucchero fino, ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, mettete detta paſta ſopra una tavola impolverata di zucchero fino, ed appianatela con uno ſpianatojo, ſinchè ſia della ſpeſſezza di uno ſcudo, poi tagliatene piccoli pezzi per rotondirli della groſſezza d' un piſello, indi fateli ſeccare nella ſtuffa, quando ſaranno ſecchi li coprite di zucchero,

oſſer-

osservando la stessa maniera che è stata spiegata per gli altri confetti.

Amandole alla nompareille.

Pigliate amandole dolci, e mettetele in un bacino senza levarli la pelle, fatele arrossire alquanto sopra un piccolo fuoco sempre rivoltandole con una spatola, indi fate cuocere zucchero al *grand perlé*, e conservatelo caldo, poi pigliate le amandole una ad una, e con una forchetta rotolatele nel detto zucchero, e cavandole fuori del zucchero gettateli subito *nompareilles* tutto all' intorno, acciò s' attacchino alle amandole, indi collocatele sopra foglie di rame, e quando saranno tutte preparate mettetele nella stuffa a seccare.

Amandole al cedro.

Mondate amandole dolci con acqua calda, indi tagliatele in minuti pezzi della grossezza d' una lenticchia, mettetele sopra un piatto con cedro verde gratuggiato, il bianco d' un uovo, e zucchero in polvere quanto basti per farne una pasta maneggiabile, poi pigliate pezzetti di dette amandole con alquan-

alquanto di detta pasta della grossezza delle amandole naturali, e rotolatele fra le mani per darle la stessa forma, ed aggiustatele di mano in mano sopra fogli di carta bianca colla distanza di un dito una all' altra, e fatele cuocere in un forno a lento calore; indi quando saranno di bel colore levatele immediatamente da sopra la carta.

Amandole alla Napolitana.

Mettete in un piatto di terra, o di majolica un mezzo cucchiajo d' acqua di fior di melarancio col bianco d' un uovo, e zucchero fino passato al setaccio di seta, sbattete bene tutto insieme con un cucchiajo di bosco, finchè questo sia ben ligato, e ben bianco, poi mettetegli dentro le amandole dolci nettate con acqua calda, e grossamente pestate, e mescolate bene ogni cosa, acciò tutto s' attacchi alle amandole, indi aggiustatele a monticelli sopra fogli di carta bianca gli uni alquanto distanti dagli altri, e fatele cuocere in un forno a lento calore.

Per far il color di ſcarlatto per le amandole.

Fate un colore di ſcarlatto in queſta maniera: mettete in un piccol vaſo un quartino d' acqua, e quando bollirà mettetegli dentro un' oncia di cocciniglia ben polverizzata, e fatele dar una donzina di bolli; ed aggiungeteli tutto in una volta mezz' oncia d' alume, e mezz' oncia di cremor tartaro ben peſtato, fateli dar ancora una donzina di bolli, poi levatela dal fuoco, e laſciatela riposare prima di ſervirvene.

Amandole allo ſcarlatto.

Mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con un poco d' acqua, e quando il zucchero ſarà fuſo mettetegli dentro mezza libbra di amandole dolci ben mondate, e fatele bollire ſinchè ſcoppino rivoltandole ſoventi, poi levate il bacino dal fuoco, e rivoltatele inceſſantemente colla ſpatola, ſinchè più non prendano zucchero, allora mettetele ſopra una ſtamigna rara, e rimettete nel bacino il zucchero, che ſarà paſſato ſotto,

con

tre oncie circa d' altro zucchero, ed alquanto d' acqua, e fatelo fondere con ciò, che vi è restato all' intorno del bacino, e ridurre *al cassé*, indi mettetegli dentro alquanto di colore di scarlatto, che basti a far rosso il zucchero, poi rimettetelo al fuoco per farlo di nuovo ridurre *al cassé*, come già prima era, indi mettetegli immediatamente dentro le amandole per farli prendere tutto il zucchero, e con una spatola incessantemente rivoltatele finchè il zucchero si candisca, ed occorrendo, che ancor ve ne restasse nel bacino fatelo scaldare alquanto finchè tutto resta raccolto sopra le amandole, e questa dose vi servirà di regola per qualunque quantità far ne vogliate.

Amandole pralines *alla Regina.*

Mondate amandole con acqua calda, indi ben asciugate, poi fate cuocere *al gros boulet* tanto zucchero che eguagli il peso delle amandole, poi mettetegli dentro le amandole, e fateli dar tre o quattro bolli, indi levatele dal fuoco, e con una spatola rivoltatele sempre finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, ed in caso, che raffreddandosi le aman-

amandole vi rimaneſſe zucchero nel bacino, fatelo ſcaldare alquanto, e proſeguite a rivoltar le amandole, finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, ordinariamente queſte *pralines* ſi fanno in due volte, mettendo la metà del zucchero per volta, convien oſſervare, che il zucchero non ſi riduca altrimenti che *al caramel*, queſte *pralines* devono eſſere bianche.

Biſcottini di amandole dolci.

Fate modelli di carta bianca della grandezza che volete fare li biſcottini in lungo, o piccolo quadrato, nettate con acqua calda tre oncie di amandole dolci, e mettetele di mano in mano in acqua freſca, quando ſaranno ſgocciolate, e ben aſciugate peſtatele nel mortajo ben fine bagnandole un poco con bianco d' uova, poi mettetele in un catino con due roſſi d' uova freſche, e tre oncie di zucchero paſſato al ſetaccio di ſeta, sbattete bene le amandole con una ſpatola, indi aggiungetegli il bianco sbattuto di quattro uova freſche, ed un cucchiajo di farina, meſcolate tutte le dette coſe inſieme, poi mettete li biſcottini ne' modelli, e ghiacciate la parte

ſuperiore di eſſi con zucchero fino meſcolato con la quarta parte di farina (queſta farina aſciuga l' umidità delle amandole); indi fateli cuocere in un forno a lento calore, quando ſaranno ben creſciuti, e cotti di bel colore levateli dal forno, e nel tempo ſteſſo cavateli fuori da' modelli.

Biſcottini di amandole amare.

Nettate con acqua calda un' oncia e mezza di amandole dolci, e tre oncie di amandole amare, peſtatele ben fine in un mortajo mettendogli in più volte mezzo cucchiajo di zucchero in polvere, indi mettetele in un catino, e ſtempratele bel bello col bianco di quattro uova freſche, poi aggiungetegli nove oncie di zucchero fino paſſato al ſetaccio di ſeta, e per un quarto d' ora sbattete tutto inſieme con una ſpatola, mettete detta paſta in lungo, od in rotondo ſopra carta bianca pigliando la paſta con due coltelli, poi fateli cuocere in un forno a calore molto lento, e non levateli dalla carta finchè ſiano freddi.

Biſcottini

Biscottini di nocciuole.

Dopo aver nettato con acqua calda tre oncie di nocciuole pestatele ben fine, e pestandole bagnatele con un poco di bianco d' uovo, poi mettetegli assieme tre oncie di zucchero, e pestatelo assieme finchè sia ogni cosa mescolata, indi mettetegli il bianco di quattro uova sbattute, e bel bello stempratele colle nocciuole, e zucchero, indi finite li biscottini nella maniera praticata per quelli di amandole dolci.

Conserva di nocciuole.

Pigliate un' oncia e mezza di nocciuole, nettatele con acqua calda, indi tagliatele in traverso sottilmente il più, che potete, fate cuocere alla *grande plume* una libbra di zucchero, poi toltolo dal fuoco, e mezzo raffreddato mettetegli dentro le nocciuole, e con una spatola rivoltatele bene finchè siano incorporate col zucchero, indi mettete la conserva in modelli di carta, poi quando sarà fredda tagliatela in tavolette, e conservatela per vostro uso.

Conserva di amandole al cedro.

Pestate ben fine tre oncie di amandole dolci bagnandole con sugo di cedro mentre le pestate; fate cuocere alla *grande plume* una libbra di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e travagliatelo finchè s'imbianchisca, indi mettetegli dentro le amandole, e strempratele bene col zucchero, poi mettete la conserva in modelli appropriati.

Crema di amandole in filagrana.

Fate bollire un quartino di latte fino alla consumazione d' un terzo con un boccale di fior di latte, e tre oncie di zucchero, poi mettetegli dentro tre oncie di amandole dolci pestate ben fine col bianco di tre uova sbattute, e fate dar due o tre bolli a tutte le dette cose assieme mescolandole con una spatola, passate questa crema alla stamigna, e mettetela nel catino, in cui dovete servirla, e quando sarà fredda, e che siete per servirla mettetegli sopra una filagrana, che farete spargendogli sopra fiori di melaranci *pralinées*, e tagliati minutamente sopra un foglio di rame unto con un poco d' olio, filandogli sopra zucchero cotto al *caramel*, poi rivoltandogli sopra

un'

un' altra foglia di rame anche unta di olio per metterli del *caramel* dall' altra parte della filagrana, che indi metterete sopra la crema.

Confetti di nocciuole.

Nettate con acqua calda nocciuole secondo la quantità che volete farne, e fatele seccare nella stuffa; se non n' avete più di una libbra, non occorre metterle in un bacino grande, basta quello da provvisione, e questo sopra un buon fuoco, e rivoltarle bene finchè siano ben secche; indi vi si mette zucchero gommato fatto nella seguente maniera. Si fa disciorre gomma arabica con acqua, quando è fusa, e passata in una tela si mescola con altrettanto zucchero cotto al *lissé*, mettete di questo zucchero nel bacino, e rivoltate sempre le nocciuole sopra un fuoco mediocre, finchè elleno se lo siano tutto raccolto, quando poi cominceranno ad esser secche vi metterete dell' altro zucchero finchè vediate, che le nocciuole ne siano abbastanza cariche, poi allora le proseguirete con dell' altro zucchero non gommato cotto al *lissé*, e gli darete in questa maniera, una donzina di mani, e indi quando

 sarà

farà l' ultima mano ben secca levate le nocciuole dal bacino, levate il bacino, e lasciatelo asciugare, indi rimetetegli dentro le nocciuole per lisciarle, rimettendo ancora del zucchero cotto al *lissé*, che agiterete fortemente nel fine senza farle saltare, poi finirete di farle seccare nella stuffa.

Pasta di amandole per orzata.

Pigliate mezza libbra di amandole dolci, ed una donzina di amandole amare, tre oncie di grani delle quattro sementi fredde, nettate con acqua calda le amandole, poi pestate bene ogni cosa insieme, indi stendete ciò, che avete pestato sopra una tavola, con una libbra di zucchero in polvere per formarne una pasta, e questa si conserva per qualche tempo, e quando volete servirvene stempratene un' oncia in un quartino d' acqua, poi passate dett' acqua in una stamigna, od in una tovaglia.

Bracciuola all' arlecchina.

Nettate amandole con acqua calda, poi tagliatele in quattro parti, indi mettetele in un bacino con mezza libbra

di

di zucchero fuſo, ed un poco d' acqua, poi mettete il bacino al fuoco, e fate bollire il zucchero finchè le amandole ſcopiino, allora levatele dal fuoco, e mettetegli dentro il ſugo d' un cedro, e ſcorza pur di eſſo tagliata minutamente, e con una ſpatola rivoltate ſempre finchè la bracciuola ſia di bel colore, indi mettetela ſopra un piatto, in cui prima avrete ſparſe *nompareilles* di tutti li colori, meſcolate con un poco d' anice, e ſopra la bracciuola ſpargete altre *nompareilles* con altro anice ſuddetto mentre le amandole ſono ancor calde, e quando poi la bracciuola ſarà fredda mettetela ſopra carta bianca in un ſetaccio, e conſervatela nella ſtuffa.

Bracciuola meſcolata.

Fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, poi nettate con acqua calda tre oncie di piſtacchi, e tre oncie di amandole, e dividete ogni coſa in cinque o ſei pezzi, poi mettete i detti pezzi nel zucchero, e fateli in eſſo bollire finchè ſcopiino, e rivoltateli ſempre con una ſpatula finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, poi levateli dal fuoco, e ſpargeteli ſopra cedro confettato

e ſtritolato, ed un poco d'anice, meſcolato con *nompareille* di tutti li colori, indi prontamente meſcolate tutto inſieme, e mettete la bracciuola ſopra un foglio di rame leggiermente unto con olio d' olivo, ed appianatela egualmente il più che potete, quando ſarà fredda la tagliarete della grandezza, che più vi pare, e la metterete nella ſtuffa ſopra un ſetaccio; il cedro, l' anice, e *nompareille*, che gli mettete dentro, devono eſſere meſcolati inſieme, e preparati per il momento che vi occorrerà doverveне servire.

Bracciuola di amandole alla Portogheſe.

Fate ſondere mezza libbra di zucchero con un poco d' acqua in un bacino, quando ſarà fuſo mettetegli dentro mezza libbra di amandole dolci nettate con acqua calda, e tagliate in due, fatele bollire nel zucchero finchè ſcopiino, rivoltatele bene per fargli raccorre il zucchero, quando comincieranno ad arroſſire ſtendetele prontamente ſopra uno ſtaccio, poi immediatamente ſpargetegli ſopra *nompareille* bianca, indi roveſciatele ſopra un piatto, e ſpargetegli ſopra
detta

detta *nompareille* dall' altra parte, indi mettetela nella ſtuffa.

Bracciuola di nocciuole.

Nettate con acqua calda una libbra di nocciuole, poi mettetele in un bacino con un poco d' acqua, ed una libbra di zucchero, e fatele bollire finchè ſcopiino, levatele indi dal fuoco, e rivoltatele inceſſantemente con la ſpatola, quando ſaranno abbaſtanza inzuccherate metteregli un poco di *nompareille* meſcolato con cedro confettato, e ſtritolato, ed un poco d' anice, meſcolate ben ogni coſa inſieme, e prontamente mettette la bracciuola ſopra un foglio unto con un poco d' olio d' olivo, e ſtendetela bene con una ſpatola; indi quando ſarà fredda tagliatela in pezzi della grandezza, che più vi pare, e mettetela nella ſtuffa.

Latte di amandole.

Fate bollire tre boccali di latte fino alla conſumazione della metà, poi levatelo dal fuoco, e mettettetegli dentro ſei oncie di amandole dolci nettate con acqua calda, e peſtate ben fine, che

avrete bagnate di tempo in tempo, pestandole con mezzo cucchiajo di latte, ſtemprate bene le amandole col latte, mettetegli anche un poco d' acqua di fior di melarancio, e tre oncie di zucchero, e quando il zucchero ſarà fuſo paſſate due o tre volte il latte di amandole in una tovaglia per ſervirlo in un catino.

Maccaroni.

Nettate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, lavatele, ed aſciugatele, poi peſtatele ben fine, e peſtandole andatele bagnando con qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, e mettendo anche del zucchero fino, acciocchè non ſi converta in olio, indi mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, e meſcolatele bene, poi mettetegli il bianco di quattro uova, e sbattetele bene colle amandole, e zucchero, collocate li maccaroni ſopra fogli di carta bianca della groſſezza d' un bottone, e fateli cuocere in un forno a calor lento, quando ſaranno cotti, e di bel colore li ſervirete al loro naturale. Se poi vi piaceſſe di ghiacciarli, mettete ſopra un piatto di terra, o di majolica del zucchero fino

paſſa-

paſſato al ſetaccio di ſeta col ſugo di un cedro, ed un poco di bianco d'uova, e sbattete tutto inſieme con la ſpatola finchè il ghiaccio ſia ben bianco; indi di queſto copritene li maccaroni, poi metteteli nel forno ſolamente per far ſeccare il ghiaccio.

Maccaroni liquidi.

Mondate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, poi peſtatele ben fine bagnandole col bianco d' un uovo, acciochè non ſi convertano in olio, indi mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che sbatterete bene colle amandole, poi aggiungetegli il bianco di quattro uova ben sbattuti, e meſcolateli ben aſſieme, collocate li maccaroni ſopra fogli di carta bianca della groſſezza d' una noce, e fate nel mezzo di caduno un buco per metterli quanto una nocciuola di quella marmelata, che meglio ſtimerete, o di una buona crema ben legata, e fredda, indi coprite al di ſopra, come al di ſotto in guiſa, che la marmelata non compaja, e fateli cuocere al ſolito, poi ſerviteli così, oppure ghiacciati come li precedenti.

Maccaroni di Bruxelles.

Nettate con acqua calda, e pestate ben fine sei oncie di amandole dolci, bagnandole con la metà del bianco d' un uovo, poi mettetele in un catino con due oncie di farina di riso, e mezza libbra di zucchero in polvere, sbattete bene ogni cosa, indi aggiungetegli il bianco di quattro uova sbattute, e mescolateli bene colle amandole; indi aggiustate li maccaroni in lungo sopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere in un forno a calor lento, poi quando saranno cotti li ghiacciarete con ghiaccio bianco.

Marzapani frastagliati.

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci, e mettetele di mano in mano in acqua fresca, poi sgocciolatele in un setaccio, ed asciugatele con una tovaglia, indi pestatele ben fine, e di tempo in tempo mettetegli un poco di zucchero fino, e qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, poi mettetele in un bacino sopra un fuoco molto lento, con una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, rivoltate le amandole, e

zuc-

zucchero con una ſpatola ſinchè la paſta toccandola colle dita non vi s' incolli più contro, indi mettetela ſopra un foglio di carta impolverata di zucchero fino, e con uno ſpianatojo appianatela dolcemente, avvertendo di gettar di tempo in tempo tanto di ſotto, come ſopra la paſta del zucchero fino per impedire, che non s' attacchi alla carta, poi quando sarà del ſolo ſpeſſore di uno ſcudo la fraſtagliarete nella maniera a voi più grata, come in fiori di giglio, in cuori, in rotondo, in loſanga, in trifoglio, ed in altre diverſe figure ſecondo li modelli, che avrete, e metteteli ſopra fogli di carta, che avrete già aggiuſtati ſopra foglie di rame, fateli cuocere in un forno a calore molto lento, indi quando ſaranno cotti li ghiacciarete con un ghiaccio bianco fatto con zucchero fino, ſugo di cedro, ed un poco di bianco d' uovo.

Marzapani alla Portogheſe.

Mondate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, aſciugatele, poi peſtatele ben fine bagnandole col bianco d' un uovo, ed un poco d' acqua di fior di melarancio, fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, indi levatelo dal fuoco,

fuoco, e mettetegli dentro le amandole pestate, e rivoltatele bene con una spatola, poi rimettetele sopra un lento fuoco per farle seccare finchè toccandole colle dita non vi si attacchino più, indi mettetele sopra un foglio di carta con zucchero sotto, e sopra, e con uno spianatojo appianate dolcemente la detta pasta finchè sia niente più spessa di uno scudo, allora tagliatene piccoli pezzi di figura rotonda, e della grandezza d' una pastiglia, e fate a caduno un piccolo orlo, indi fateli cuocere sopra foglie di rame in un forno a calor molto lento, quando poi saranno cotti, e raffreddati metterete in ciascuno un grano d' agresto confettato al liquido.

Pasta di marzapani per formare diverse cose.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole, poi pestatele ben fine bagnandole con un poco d' acqua di fior di melarancio, e il bianco d' un uovo, indi mettetele in un bacino con nove oncie di zucchero in polvere, fatele disseccare finchè più non s' attacchino alle dita toccandole, e divengano una pasta maneggiabile, poi mettete detta

pasta

pasta sopra un foglio di carta bianca con zucchero sotto, e mentre l' andate appianando con lo spianatojo soventi agitatela colla carta, e di tempo in tempo gettategli sotto, e sopra zucchero fino mescolato con la quarta parte di farina, per impedire, che ella non s' attacchi alla carta, indi tagliatela per farne qualsisia cosa di vostro piacere.

Marzapani alla delfina.

Stemprate due cucchiaj di marmelata di cirieggie col bianco d' un uovo, pigliate pasta di marzapani come la precedente, ed appianatela che resti dello spessore di due scudi, indi tagliatene filetti lunghi la metà d' un dito, e fatene piccoli circoli intorno al manico d' un coltello ben rotondo pizzicando li due capi insieme, acciò restino uniti l' uno con l' altro, dopo aver formati tutti li circoli bagnateli nella detta pasta stemprata col bianco d' uovo, poi rotolategli in zucchero ben fino, e di mano in mano collocateli sopra fogli di carta bianca, che avrete preparati sopra foglie di rame, indi appianate la pasta di amandole dello spessore della lamina d' un coltello, tagliatene piccoli pezzi ro-

rotondi, ſopra cui metterete una ciriegia confettata, oppure un poco di marmelata, che involgerete nella paſta per farne piccole palle della groſſezza d' una nocciuola, e bagnatele anche nella detta paſta ſtemprata col bianco d' uovo, e poi rotolatele nel zucchero; mettete queſte piccole palle nel mezzo de' circoli rilevati in piramide ſenza, che entrino nel fondo, e fateli cuocere in un forno a fuoco molto lento, quando ſaranno ghiacciati di bel colore, li levarete dal forno per ſervirli poi come meglio ſtimarete.

Marzapani al zephir.

Fate cuocere una libbra di zucchero a la *grande plume*, poi dentro mettetegli una libbra di amandole dolci nettate con acqua calda, e ben peſtate, indi travagliatele con una ſpatola ſopra un fuoco molto piccolo finchè la paſta ſia diſſeccata, e che più non s' attacchi al bacino, indi laſciatela raffreddare, e poi rimettetela nel mortajo per peſtarla di nuovo, e nel peſtarla aggiungetegli un poco di zucchero fino, cedro verde gratuggiato al bianco di tre uova, avvertendo di metter il bianco di tempo in

in tempo, peſtando ogni coſa inſieme per lo ſpazio d'un quarto d' ora, poſcia mettete li marzapani fatti della figura, che più vi piace ſopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere nel forno a calore molto lento.

Marzapani maſcherati.

Nettate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, e peſtatele ben fine bagnandole con acqua di fior di melarancio, poi mettetevi mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e con una ſpatola rivoltatele ſopra un fuoco molto lento ſinchè più non s' attacchino al bacino, e che la paſta più non ſi attacchi alle dita toccandola, indi mettetela ſopra un foglio di carta bianca impolverato di zucchero fino, e collo ſpianatojo appianatela, e fraſtagliatela della figura, e grandezza, che più vi aggrada co' modelli di latta, che avete; preparate li marzapani ſopra un foglio di carta bianca, e mettetegli ſopra una tavola col coperchio d' un forno da campagna ſopra carico di fuoco, acciocchè li marzapani cuocano ſolamente da una parte, indi levateli di ſopra la carta, e mettetegli ſopra dalla parte, che non

è

è cotta della marmelata ſtemperata con la metà d' un bianco d' uovo, e zucchero fino in polvere, e mettetegliene quanta ne può ſtare, rimetteteli poi ſopra la carta bianca colla parte rivolta di ſotto, e nuovamente copriteli col coperchio del forno di campagna, e fate cuocere il detto ghiaccio.

Marzapani con marmelata.

Fate una paſta come quella de' marzapani in laccio d' amore, e quando ſarà diſſeccata mettetela ſopra un foglio di carta bianca con zucchero fino, ed appianatela finchè ſia ſpeſſa niente di più d' uno ſcudo, indi tagliatene pezzi di figura rotonda, e larghi quanto una pezza da ſoldi ſette e mezzo, affondate alquanto detti pezzi nel mezzo col dito piccolo per mettere a caduno la groſſezza d' un piſello di quella marmelata, che più vi pare, oppure di qualche crema cotta; e ben legata, rimpalmate l' orlo di detti pezzi di paſta con roſſo d' uovo per collarne due inſieme l' uno ſopra l' altro facendogli prender la forma d' un bottone, in guiſa, che la marmelata non compaja, fateli cuocere nel forno a calore molto lento,

lento, quando ſaranno di bel colore levateli dal forno, ed agghiacciatene tutta la parte ſuperiore con un ghiaccio bianco, poſcia rimetteteli nel forno per far ſeccare il ghiaccio.

Siroppo d' orzata.

Pigliate nove oncie di amandole dolci, un' oncia di amandole amare, tre oncie delle quattro ſementi fredde (*a*), nettate con acqua calda le amandole, poi peſtatele colle dette ſementi ben fine il più, che ſarà poſſibile, mettete queſta paſta in un boccale d' acqua, e con una ſpatola meſcolate ben ogni coſa inſieme, indi laſciate infuſione per lo ſpazio di un' ora o due, poi paſſate la detta paſta in una tovaglia, e premetela bene torcendola per trarne tutto il ſugo, indi chiarificate due libbre di zucchero, e riducetelo *al caſsé*; poi in eſſo mettete detto ſugo, e quando il zucchero ſarà liquefatto aggiungetegli un buon cucchiajo d' acqua di fior di melarancio; mettete il ſiroppo in un catino

(a) *Cioè ſemi di zucca, di cocomeri, di meloni, e di angurie.*

no nella ſtuffa, e laſciatelo ivi tre o quattro giorni, conſervando nella ſtuffa il fuoco, come per il candito, e di tempo in tempo oſſerverete facendo la prova con un cucchiajo quando il ſiroppo ſarà ridotto *al perlé*, ed allora lo metterete ne' fiaſchi. Fatto in queſta maniera non corre riſchio di candire, nè di guaſtarſi.

Siroppo di capelvenere.

Per far una pinta di ſiroppo ſi piglia due oncie di capelvenere del *Canadà*, ſi mette infuſione come il thè, e ſi prendono ſolamente le foglie, l' infuſione ſi fa in un vaſo ben turato, che ſi tiene nella ſtuffa per lo ſpazio di quattordici, o quindici ore, pigliate due libbre e mezza di zucchero, chiarificatelo, e fatelo ridurre al *caſsé*, poi in eſſo mettete l' infuſione paſſata allo ſtaccio, quando il zucchero ſarà liquefatto, mettete il ſiroppo in un catino nella ſtuffa, ed ivi laſciatelo tre o quattro giorni, indi finitelo nella ſteſſa maniera del precedente.

Piſtacchi filati.

Nettate con acqua calda un' oncia, e mezza di piſtacchi, e tagliateli in piccoli filetti,

ſtetti, indi aſciugateli con una tela diſtribuiteli ſopra foglie di rame leggiermente unti con olio d' olivo, intanto avrete preparato del zucchero *al caramel*, quale conſervarete caldo, acciò non s' induriſca, e con una forchetta pigliate di detto zucchero, e filatelo ſopra li piſtacchi laſciandogli de' ſiti vacui fra mezzo, poi roverſciate li piſtacchi ſopra un altro foglio di rame pur unto con olio, e filategli ſopra altro zucchero come già faceſte dall' altra parte avendo cura di non caricarli troppo di zucchero filandoglielo ſopra.

Biſcottini di piſtacchi.

Nettate con acqua calda tre oncie di piſtacchi, ſgocciolategli, ed aſciugateli con una tovaglia, poi metteteli nel mortajo con un oncia, e mezza di cedro confettato, ed un poco di cedro verde gratuggiato, peſtate ogni coſa inſieme ben fina bagnandola in più volte col bianco d' un uovo, poi mettete tutto in un catino con poco più di tre oncie di zucchero fino, ed il roſſo di due uova, e sbattete bene tutte dette coſe inſieme con una ſpatola finchè ſiano bene incorporate, indi aggiungetegli il bianco di ſei uova ben sbattute, ed un

buon

buon cucchiajo da caffè di farina, e mescolate bene tutto insieme, poi mettete la pasta ne' modelli, oppur distendetela sopra fogli di carta bianca, mettetegli sopra un poco di zucchero, e fateli cuocere al forno a calore molto lento.

Pistacchi al fior di melarancio.

Mettete a molle due ottavi d' oncia di gomma dragante con due cucchiaj d' acqua di fior di melarancio, e mezzo bicchiere d' acqua, quando sarà fusa passatela in una tela premendola bene, intanto avrete nettato con acqua calda e pestate ben fine tre oncie di pistacchi, dopo li metterete dentro l' acqua di gomma con zucchero fino, e pestarete tutto insieme aggiungendogli zucchero fino finchè si formi una pasta maneggiabile, qual metterete sopra una tavola, e ne pigliarete piccoli pezzi eguali nelle mani, e li rotolarete per farne specie di amandole, quali di mano in mano metterete sopra fogli di carta bianca, poi farete cuocere in un forno a calore molto lento.

Acqua di pistacchi.

Nettate con acqua calda tre oncie di pistacchi, poi pestateli ben fini bagnandoli di tempo in tempo di un cucchiajo di latte, e qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, fate bollire un boccale di fior di latte, con un quartino di latte, e tre oncie circa di zucchero, fino alla consumazione delli due terzi, indi levatelo dal fuoco, e stemprategli dentro li pistacchi, indi in più volte passategli in una tovaglia, e mettetegli in quel vaso in cui dovete servire.

Pistacchi a olivi.

Nettate con acqua calda de' pistacchi, e di mano in mano gettateli in acqua fresca, poi toltili dall' acqua asciugategli, e pestateli ben fini in un mortajo, indi mettetegli in un bacino con tanto zucchero in polvere quanto è la metà del loro peso, e fateli disseccare sopra il fuoco finchè la pasta non si attacchi più alle dita toccandola, poi versatela sopra fogli di carta con zucchero in polvere, indi pigliatene piccoli pezzi, e rotolateli fra le mani per dargli la forma d'olivi, ed a ciascuno aggiustate un bastoncino per

po-

poterli bagnare nel zucchero cotto al *caramel*, e di mano in mano, che li cavarete fuori del *caramel* aggiustateli sopra una graticchia, introducendo li bastoncini ne' fori di essa, affinchè il *caramel* possa seccarsi nell' aria, e per ultimo metteteli sopra un piatto di porcellana guernita d' una carta frastagliata di figura rotonda.

Confetti di pistacchi.

Nettate con acqua calda de' pistacchi, poi fateli seccare nella stuffa, se volete farne solo una libbra metteteli in un gran bacino di provvisione con zucchero ingommato fatto con un poco di gomma arabica fusa in un pochettino d' acqua, ed indi mescolata con zucchero cotto *al lissé*, fate andare il bacino sopra un fuoco mezzano sempre rivoltandolo, acciocchè li pistacchi piglino egualmente il zucchero, quando comincieranno a seccarsi aggiungetegli del detto zucchero, e dategli ancor una mano, o due in questa maniera, poi proseguite a rivoltarli dandogli ancor cinque o sei mani con altro zucchero cotto al *lissé*, che sia senza gomma finchè vediate, che ne siano sufficientemente carichi,

richi, e dopo averli data l' ultima mano li torrete dal bacino per asciugarli bene, poi vi rimetterete dentro li pistacchi con altro zucchero al *lissé*, e sul fine gli agitarete fortemente senza farli saltare, e quando saranno ben lisci finirete di farli seccare nella stuffa.

Marzapani di pistacchi alla cometa.

Pestate ben fini sei oncie di pistacchi nettati con acqua calda, e pestandoli metteteli alquanto di zucchero fino, acciocchè non si convertano in olio, fate cuocere *a la grande plume* quattro oncie e mezza di zucchero, poi in esso mettete li pistacchi, e fateli disseccare col zucchero sopra un picciolissimo fuoco finchè toccandoli colle dita più non vi si attacchino; indi mettete la detta pasta sopra una tavola, impolveratela sotto e sopra di zucchero fino, e con uno spianatojo appianatela dello spessore di uno scudo per tagliarla in figura di stelle, che abbiano una piccola coda, mettete li marzapani sopra un foglio di carta bianca, e sopra mettetegli il coperchio d' un forno da campagna con un poco di fuoco sopra, e fateli cuocere

 lenta-

lentamente, quando saranno cotti da una parte rivoltateli di sotto sopra, e metteteli da quella parte, in cui non sono cotti un ghiaccio fatto con un poco di bianco d' uovo, qualche goccia di sugo di cedro, e zucchero fino passato al setaccio di seta, e ricopriteli col detto coperchio, per far cuocere il ghiaccio.

Marzapani di pistacchi in giojelli.

Nettate con acqua calda mezza libbra di pistacchi, indi pestateli ben fini in un mortajo bagnandoli con un poco di acqua di fior di melarancio, poi metteteli in un bacino con sei oncie di zucchero in polvere, fateli disseccare sopra un piccolissimo fuoco finchè toccandoli più non s' attacchino alle dita, ed allora metteteli sopra un foglio di carta con zucchero fino sotto, ed intanto, che collo spianatojo appianate la pasta vi metterete un poco di zucchero fino mescolato con un quarto di farina, acciocchè la pasta non s' attacchi alla carta, tagliatene de' piccoli filetti lunghi quanto la metà d' un dito, e formatene circoli intorno ad un piccolo manico di coltello ben rotondo, pizzicando li due

capi

capi insieme per unirli, fatti che avrete tutti i detti circoli, o giojelli li bagnarete in una marmelata di confetti stemprata con un poco di bianco d' uovo, e di mano in mano rotolateli in zucchero fino, e collocateli sopra foglie di rame, poi fateli cuocere in un forno a calore molto lento.

Marzapani di canella.

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci, e pestatele ben fine bagnandole con un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in esso mettere le amandole con mezzo ottavo di canella in polvere, poi fate disseccare la pasta sopra un piccolo fuoco finchè più non s' attacchi alle dita toccandola, indi mettetela sopra fogli di carta, con un poco di zucchero mescolato, ed un terzo di farina, appianate la pasta dello spessore di uno scudo, poi frastagliatela come più vi piace, e fate cuocer li marzapani in un forno a calor lento, indi agghiacciateli con un ghiaccio bianco.

Paſtiglie di canella.

Fate fondere un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, dopo paſſatela in una tela, e mettete queſt' acqua in un mortajo con un buon cucchiajo da caffè di canella peſtata, e paſſata allo ſtaccio fino, ed una libbra di zucchero fino paſſato al ſetaccio di ſeta, che metterete poco per volta peſtando la paſta quando ſarà biſogno, finchè abbiate una paſta maneggiabile, poi di detta paſta toltala dal mortajo ne formarete paſtiglie di quel diſegno, che più vi piacerà, indi le farete ſeccare nella ſtuffa.

Candito di canella.

Mettete a molle per un giorno de' pezzi di canella in acqua, poi tagliateli in piccoli filetti ben ſottili, indi fateli dare due o tre bolli in zucchero cotto *al petit liſsé*, poi ſgocciolateli ſopra una graticchia, e fateli ſeccare nella ſtuffa; quando ſaranno ſecchi li metterete ſopra le graticchie, che ſi mettono ne' modelli da candito, fate cuocere il zucchero *al ſoufflé*, e verſatelo ſopra li filetti di canella, e quando ſarà mezzo freddo mettetelo nella ſtuffa ſino al gior-

no

no seguente con fuoco moderato, se il zucchero non fosse abbastanza candito sgocciolate ciò che vi rimane, e lasciate li filetti ancor un' ora o due prima di levarli da' modelli, poi mettetelì in iscatole guarnite di carta bianca per conoscere se il candito è fatto a dovere prima di levarlo da' modelli spingerete ne' quattro angoli d' essi quattro bastoncini bianchi, e secchi fino al fondo per farne il saggio, e tirarete fuori dolcemente, indi osserverete se sono egualmente lucenti, il che essendo è segno, che il candito è fatto a dovere, ed allora sgocciolarete il candito inclinando li modelli in un angolo, e li lasciarete sgocciolare lo spazio di due ore, poi rovesciarete con destrezza li modelli sopra fogli di carta bianca, e forte.

Canella in bastoni.

Mettete a molle un' oncia di gomma dragante in un bicchiere d' acqua, quando sarà fusa passatela in una tovaglia, e premetela bene, poi mettete quest' acqua in un mortajo con un cucchiajo piccolo di canella in polvere, e passata allo staccio fino, e poco per volta pestando metteteli zucchero in polvere finchè

abbiate una paſta maneggiabile, poi mettete detta paſta ſopra un foglio di carta bianca con zucchero ſotto, acciocchè non s' attacchi alla carta, appianate collo ſpianatojo queſta paſta ſottilmente quanto potete, indi tagliatene delle bande di lunghezza, e larghezza ſufficiente per invilupparne un baſtoncino per dargli la forma d' un baſtone di canella, e di mano in mano, che ne avete rotolato uno lo levate per farne un altro, e l' un dopo l' altro gli mettete ſopra uno ſtaccio, e quando ſaranno tutti fatti li farete ſeccare nella ſtuffa.

Paſtiglie, ed altre coſe di garofani.

Fate ſciorre un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, poi paſſatela in una tovaglia, mettete queſt' acqua in un mortajo con dodici garofani in polvere paſſati ad uno ſtaccio fino, e poco per volta peſtando metteteli inſieme circa una libbra di zucchero fino, ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, allora levate la paſta dal mortajo, e formatene paſtiglie, od ingredienti come garofani, conchiglie, grani di formento, o di caffè, o piccoli piſelli, in ſomma ciò che più vi piacerà, poi quando ſaranno tutti preparati li farete ſeccare nella ſtuffa.

Zucchero al caſsé *per far figure, e vaſi co' modelli.*

Secondo la quantità, e groſſezza delle forme, delle figure, e de' vaſi, che far volete, pigliate più o meno zucchero, circa tre libbre, chiarificatelo, e paſſatelo allo ſtaccio, poi fatelo cuocere *al caſsé*, avvertendo, che ſia al ſuo giuſto grado di cottura, abbiate li modelli tutti preparati, ben netti, ed unti con olio, e che ſiano ben ſerrati, e ligati con ſpago, che non vi reſti alcuna apertura, ſalvo il foro, per cui dovete far paſſare il zucchero, pigliate il modello colla mano manca inviluppata con qualche pezzo di tela, e colla mano deſtra verſategli dentro il zucchero, e andate rivoltando il modello or da un lato, ed or da un altro dolcemente affinchè il zucchero ſi ſtenda, e le figure reſtino formate a dovere, e non reſtino in maſſa, eſſe devono eſſere cave dentro, o ſia vuote, e traſparenti, e proſeguirete a rivoltare li modelli da tutti i lati, finchè il zucchero ſia appreſo, e non aprirete li modelli finchè il zucchero ſia del tutto freddo, quelle *al caramel* ſi fanno nella ſteſſa maniera, colla ſola differenza della cottura del zucchero.

Zucchero per far figure, e fiori co' modelli.

Secondo la quantità di figure, che far volete, pigliate zucchero, fatelo ſciorre con gomma dragante in acqua tepida ſenza metterla al fuoco, (un' oncia di gomma baſta per impiegare almeno una libbra di zucchero), dopo paſſatela in una tela nuova, e premete bene torcendo, acciò paſſi tutta, e che reſti alquanto ſpeſſa, poi mettetegli zucchero reale paſſato al ſetaccio di ſeta quanto baſti, e ſia meſcolato con un quarto di amido, mettete ogni coſa aſſieme in un mortajo, e peſtate bene finchè ſi formi una paſta maneggiabile; per conoſcere ſe queſta paſta è fatta a dovere, ſi tira colle mani in lungo, e ſe fila ſe gli aggiunge zucchero finchè tirandola con ambe le mani ſi rompa in un' iſtante; indi mettete il detto zucchero ne' modelli leggiermente unti con olio, quando ſaranno ben pieni li ſerrarete, e ſtringerete bene con un naſtro di filo, od altra coſa, due ore dopo aprirete li modelli per vedere ſe le figure ſono ben rappreſe; e ſe così, dolcemente le trarrete fuori da' modelli, e le conſerva-

rete

rete in ſito ſecco, li fiori ſi fanno nella ſteſſa maniera, ſolo il modello fa la differenza, tratti che ſono da' modelli, ſi dipingono con un pennello, e colli colori, che s' uſano nell' Ufficio per dargli il colore naturale de' fiori, che eſſi rappreſentano.

Color verde.

Potete fare il color verde con frumento verde nel tempo opportuno, o con ſpinacci ſe volete, altri d' altro non ſi ſervono, che di ſidro di pera, prendendo quella delle tre, che più vi piace, ſe gli deve levar la coſta, ed uſar ſolo le foglie, che ſi lavano, poi ſi fanno cuocere in acqua, e dopo dati due bolli, ſi mettono in acqua freſca, indi ſi premono colle mani, poi ſi mettono in un mortajo, e ſi peſtano ben fine, indi di nuovo ſi premono per trarne tutto il ſugo che ſi può, poi ſi paſſa detto ſugo allo ſtaccio, il che fatto ſi fa bollire ſino alla conſumazione della metà per lo meno, poi quando è freddo ſi uſa in ciò che meglio torna bene.

Color rosso.

Fate bollire un boccale d' acqua, poi mettetegli dentro due oncie di cocciniglia ben polverizzata, fategli dar una donzina di bolli, indi per ischiarirla mettetegli dentro un' oncia d' alume, ed un' oncia di cremor tartaro ben pestato tutto in un istante, e fateli dar ancora una donzina di bolli, poi pigliate un bastoncino bianco, ed immergetelo nella cocciniglia, e trattolo fuori lasciatene cader qualche goccia sopra un pezzo di carta bianca, ed osservate se quell' acqua si sostiene come fa l' inchiostro scrivendo, e se ha la debita fluidità, questo è il segno, che il colore sia fatto a dovere, se doveste conservarlo lungo tempo, bisogna aggiungergli un pezzo di zucchero di peso oncie tre, e lasciargli separare bene, e cader la feccia in fondo del bacino, indi si mette in un fiasco, qual si avrà cura di conservar ben turato. Anche pel rosso potrete servirvi del cinapro, del minio, e della lacca macinandoli con acqua di gomma.

Color gialdo.

Si piglia gomma gutta, e con essa si frega un piatto, in cui vi sia un po-

co

co d' acqua calda, finchè l' acqua abbia acquiſtato un color ſufficiente, ſecondo la quantità, che ve ne fa biſogno. Se volete far color gialdo nel tempo, che vi ſono li gigli, pigliatene il fiore, che ſi trova nel mezzo, e mettetelo infuſione in un poco d' acqua, ed avrete un bel colore naturale, e ſe ne può far ſeccare nella ſtuffa per ſervirſene poi ne' biſogni. Anche il zafferano fa un bel colore gialdo, ſtemperandolo con acqua di gomma.

Color turchino.

Queſto color ſi fa con indico, il quale ſi frega ſopra un piatto, in cui vi ſia un poco d' acqua calda nella ſteſſa maniera della gomma gutta. Anche il tornaſolle fa un belliſſimo bleu, e mettendovi aſſieme alquanto di roſſo può fare il violetto.

Volendo ſi poſſono fare differenti meſcolanze di colori ad imitazione de' pittori.

Paſtiglie allo ſcarlatto.

Metrete un' oncia di gomma dragante a molle in un poco d' acqua calda, quando sarà ſciolta, e alquanto ſpeſſa, paſſatela in una tovaglia, e premetela

bene, acciocchè paſſi tutta; mettete queſt' acqua in un mortajo con due cucchiaj di marmelata di ſpino ben roſſa, e mentre peſtate mettetegli a poco a poco una libbra di zucchero paſſato al ſetaccio di ſeta ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, e di quella fatene paſtiglie di quel diſegno, che più vi piace, poi fatele ſeccare nella ſtuffa, e non avendo marmelata di ſpino, potete farne mettendovi cocciniglia preparata, ma quelle, che ſono fatte collo ſpino in bontà ſuperano le altre.

Paſtiglie di zafferano.

Mettete a molle in un poco d' acqua tepida un' oncia di gomma dragante, poi paſſatela in una tovaglia, e mettetela in un mortajo con un' oncia di zafferano polverizzato, e paſſato allo ſtaccio fino, e peſtando mettetegli a poco a poco una libbra di zucchero paſſato al ſetaccio di ſeta ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, indi formatene paſtiglie della figura, e grandezza, che più vi piace.

Paſtiglie di cedrato.

Pigliate cedrato gratuggiato, e mettetene la metà a ſeccare nella ſtuffa per

poterlo pestare, e passare allo staccio fino, e l' altra metà mettetela in un poco d' acqua con un' oncia di gomma dragante, e quando sarà sciolta passatela in una tela, e mettetela in un mortajo col cedrato gratuggiato, che avete passato alla stamigna, mettetegli zucchero in polvere poco a poco mentre pestate, finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi di essa formatene pastiglie della figura che volete. Avrete però cura prima di finir la pasta di gustarla, ed occorrendo, che non sentisse abbastanza il sapore de' frutti gli aggiungerete un poco d' essenza di cedrato.

Le pastiglie di bergamotto, di cedro, di melaranci, o sia di portogalli si fanno nella stessa maniera.

Conserva d' acqua di fiori di melarancio.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero *a la grande plume*, poi toltolo dal fuoco con un cucchiajo agitatelo alquanto, indi mettetegli un cucchiajo da caffè d' acqua di fior di melarancio, e mescolatela bene col zucchero; indi immediatamente mentre è calda mettetela in modelli di carta, quando sarà fredda

ta-

tagliatela in tavolette, e conservatela per vostro uso.

Conserva di frutti confettati.

Potete far conserva di qualunque sorta di frutti confettati, passate li confetti allo staccio fateli diseccare sopra un piccolo fuoco, e ad ogni oncia e mezza di confetti diseccati, fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, poi in esso mettete li confetti diseccati, e mescolateli bene insieme, poscia mettete la conserva ne' modelli di carta, indi quando sarà fredda tagliatela in tavolette, e conservatela per vostro uso.

Conserva allo scarlatto.

Pigliate due o tre cucchiaj d' acqua di cocciniglia, mettetela in un piatto, e fatela ridurre al fuoco alla metà, poi toltala dal fuoco mettetevi dentro qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, e toltolo dal fuoco lasciatelo riposare alquanto, poi metetegli dentro l' acqua di cocciniglia, e mescolatela bene col zucchero, indi mettete la conserva in modelli di carta, e quando sarà fredda tagliatela in tavolette, e conservatela per vostro uso.

Conſerva di zafferano.

Fate cuocere *a la petite plume* ſei, o nove oncie di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli un poco di zafferano in polvere, cioè tanto che baſti per dar colore al zucchero, ed agitatelo con un cucchiajo dimenandolo dolcemente ſull' orlo del bacino, e quando il zucchero comincia condenſarſi, mettete la conſerva ne' modelli di carta, che avrete preparati; indi quando ſarà fredda la tagliarete in tavolette per voſtro uſo.

Biſcottini al cucchiajo.

Mettete in una bilancia ſei uova intiere, e nell' altra zucchero fino tanto, che eguagli il peſo delle uova, indi mettete detto zucchero in un catino, poi levate tre uova ſolamente dalla bilancia, e mettete nell' altra bilancia tanta farina, che eguagli il peſo delle tre uova rimaſte, rompete le uova, e mettete li roſſi col zucchero, e il bianco tenetelo a parte per sbatterlo da per ſe ſolo; sbattete li roſſi col zucchero, e con un poco di cedro gratuggiato, poi mettetele il bianco ben sbattuto, e meſco-

ſcolatelo aſſieme, indi mettete la farina in uno ſtaccio, è fatela cadere leggiermente da eſſo ſopra la già fatta paſta, meſcolate bene il tutto inſieme, poi diſtribuite la paſta de' biſcottini in lungo con un cucchiajo ſopra fogli di carta bianca, ſpargetegli ſopra zucchero fino, acciocchè ſe gli formi un ghiaccio, e fateli cuocere al forno a lento calore, allorchè ſaranno cotti, e di bel colore levateli la carta prima, che ſiano freddi. Se volete li biſcottini più leggieri vi metterete ſolamente tanta farina, che eguagli il peſo di due uova, ed in quanto alle uova metterete ſolamente due roſſi, ed otto bianchi sbattuti, e di zucchero tanto quanto peſano ſei uova, e poi li finirete nella ſteſſa maniera, che ſi è ſin quì detto.

Biſcottini al zephir.

Mettete in un catino il roſſo di quattro uova freſche, una libbra di zucchero fino paſſato allo ſtaccio, un pizzico di ſcorza di cedro gratuggiato, altrettanto di fiori di melarancio *pralinées*, e triturati ben fini, e con una ſpatola sbattete tutto inſieme per mezz' ora continua, poi pigliate il bianco di dodici

uova fresche, sbattetele bene, dopo mescolatele col zucchero agitandolo collo sbattitore, mettete in uno staccio mezza libbra di fior di farina, che avrete fatta seccare al forno; passatela allo staccio sopra la preparata pasta, e mentre cade la farina incorporatela collo sbattitore, poi metterete la pasta de' biscottini in modelli di carta, e spargetegli sopra zucchero fino per ghiacciarli, indi fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno ben cresciuti, e cotti di bel colore levateli la carta mentre sono ancor caldi.

Biscottini di Provenza.

Mettete in un catino due cucchiaj di marmelata di melarancio, un pizzico di scorza di cedro verde gratuggiato, mezza libbra di zucchero in polvere passato allo staccio, il rosso di quattro uova fresche, e sbattete ogni cosa insieme con una spatola per lo spazio di mezz' ora, poi mettetegli il bianco di otto uova sbattuti, indi quando saranno tutte dette cose ben mescolate, aggiungetegli tre oncie di fior di farina alquanto secca facendola passar leggiermente per lo staccio sopra la preparata pasta de' biscottini,

é mescolandola mentre cade dallo ſtaccio colla detta paſta, poi mettete la paſta in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e dopo averli levati dal forno ghiacciateli la parte ſuperiore con un ghiaccio di zucchero fino ſtemprato con un poco di bianco d' uova, e ſugo di cedro, indi rimetteteli nel forno ſolamente per far ſeccare il ghiaccio, poi levateli la carta mentre ſono ancora caldi.

Biſcottini alla Regina.

Mettete in un catino tre oncie di farina di riſo paſſata allo ſtaccio di ſeta una libbra di zucchero fino, la metà della ſcorza d' un cedro gratuggiata, ed il roſſo di ſei uova, e con due ſpatole sbattete tutte le dette coſe inſieme per mezz' ora, poi aggiungetegli il bianco ben sbattuto di dodici uova, e meſcolate bene detta paſta, indi mettetela in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, quando ſaranno cotti ricopriteli la parte ſuperiore d' un ghiaccio fatto con zucchero fino sbattuto con un poco di bianco d' uova, e ſugo di cedro, poi rimetteteli nel forno ſolamente per far ſeccare il ghiaccio, indi levateli la carta mentre ſono ancor caldi.

Biſcot-

Biſcottini ſcanelati.

Si pigliano ſei uova freſche, e tanto zucchero, che eguagli il peſo delle uova, ed altrettanto ancora di farina; ſi mettono le uova in un catino, non meno che li bianchi, e li roſſi, e ſi sbattono per tanto tempo, quanto per far li biſcottini al cucchiajo, poi vi ſi mette dentro la farina, il zucchero, ed un poco di cedro verde gratuggiato, e con una ſpatola ſi sbatte ogni coſa inſieme, indi ſi prepara un foglio grande di carta bianca, e ſi piega in lungo, e ſi fanno tante pieghe l' una ſopra l' altra della larghezza d' un dito, ed il fondo deve aver la figura ſcanelata, e la paſta ſi mette ſopra la carta a traverſo di dette pieghe, e ſe ne può mettere tre file ſopra lo ſteſſo foglio, e ſe gli dà la ſteſſa cottura de' biſcottini al cucchiajo, quando vi pareranno cotti li levarete dal forno, e pigliarete il foglio di carta per li due capi, ed allontanando le mani, li biſcottini ſi ſtaccheranno dalla carta, allora ſi mettono ſopra un altro foglio di carta, e ſi rimettono nel forno per farli ſeccare. Queſti ſi conſervano, e ſono buoni bagnati in vino, ed altri liquori.

Biſcottini di frutti meſcolati.

Mettete in un mortajo due albicocche confettate al ſecco, tre oncie di melarancio dolce pure confettato al ſecco, un' oncia e mezza di paſta di amandole, un cucchiajo di marmelata di fior di melarancio, peſtate ogni coſa inſieme ſinchè poſſiate paſſar tutto alla ſtamigna, premete bene il tutto con una ſpatola, poi mettete queſta paſta in un catino col roſſo di cinque uova, ed un' oncia e mezza di zucchero in polvere, sbattete tutto inſieme ſinchè ſi formi una paſta maneggiabile, che però non ſia troppo liquida, prendete di queſta paſta con una ſpatola da una mano, e con un coltello che avrete nell' altra tagliatela in lungo, e mettetela nel zucchero fino, indi aſſettate li biſcottini ſopra carta bianca, e fateli cuocere in un forno a lento calore.

Biſcottini di Genova.

Gratuggiate la ſuperficie della ſcorza di un cedro, e la ſuperficie della ſcorza d' un melarancio dolce, mettete queſte in un mortajo con due cucchiaj di marmelata di fior di melarancio, due albicocche

cocche confettate al ſecco, e peſtate ogni coſa inſieme, poi paſſate tutto alla ſtamigna, indi mettere detta paſta in un piccolo catino, e meſcolatela col roſſo di tre uova, e quattro oncie di zucchero in polvere, quando tutto sarà ben sbattuto, e meſcolato inſieme, aggiungetegli il bianco di ſei uova sbattute, e meſcolate colle altre coſe, mettete detta paſta in modelli di carta, fateli cuocere in un forno a lento calore; poi ghiacciateli con un poco di bianco d' uova, il ſugo d' un cedro, e zucchero fino paſſato al ſetaccio di ſeta.

Biſcottini all' Infante.

Mettete in un catino tre oncie di farina di riſo paſſata al ſetaccio di ſeta, tre oncie di zucchero fino paſſato allo ſtaccio, quattro cucchiaj di marmelata, cioè uno per ſorta, il roſſo di tre uova freſche; sbattete ogni coſa inſieme per un quarto d' ora, poi aggiungetegli il bianco di cinque uova ben sbattuti, e di nuovo sbattete tutto inſieme, indi mettete detta paſta in piccoli modelli di carta, ſpargetegli ſopra un poco di zucchero fino collo ſtaccio per ghiacciarli, e fateli cuocere in un forno a lento calore.

Gatteau *di fiori di melarancio* pralinées.

Mettete mezza libbra di fiori di melarancio *pralinées* in una libbra e mezza di zucchero cotto *a la grande plume*, fateli dar un bollo maneggiandolo sempre colla ſpatola, e quando comincia aſcendere vi metterete dentro alquanto di bianco d' uova incorporato con zucchero fino, che non ſia troppo liquido, e lo meſcolarete bene col *gatteau*, e poi ſubito lo verſarete nel modello di carta, e vi terrete ſopra il fondo del bacino caldo ad una qualche diſtanza per far gonfiare, ed agghiacciare il *gatteau*.

Candito di bottoni di fiori di melarancio, o citrone.

Fate ſgocciolare ſopra foglie di rame de' bottoni di fiori di melarancio, o di citrone confettati al liquido, dopo li farete ſeccare nella ſtuffa, e quando saranno mezzo ſecchi li metterete ſopra uno ſtaccio per farli ſeccare del tutto, indi gli aggiuſtarete ſopra le graticole, che ſi mettono ne' modelli da candito, e gli ſi verſa ſopra zucchero cotto *al ſouflé*

souflé mezzo freddo, poi si mettono, e si lasciano sino al giorno seguente nella stuffa con un fuoco eguale, e moderato, e se il zucchero non fosse abbastanza candito si sgocciola ciò che vi resta di liquido, e si lasciano ancor due ore per lo meno prima di levarli dal modello, e quando saranno ben secchi si mettono in iscatole foderate di carta bianca. Per esser più sicuri del candito bisogna mettere quattro bastoncini bianchi, e secchi negli angoli del modello, che penetrino sino al fondo, e quando giudicarete, che il candito sia fatto a dovere caverete li bastoncini, che se veramente il candito è ben fatto, vedrete li bastoncini tutti egualmente lucenti, ed allora lo sgocciolarete inclinando il modello da una parte per due ore, dopo di che rovesciarete il modello sopra un foglio di carta battendo alquanto forte, ed egualmente.

Ratafiat *di noci*.

Il *ratafiat* di noci si fa nel tempo, che le noci sono formate, e per ogni pinta d'acquavite vi vogliono otto noci le quali si aprono per mezzo, e coll' acquavite si mettono in un' amola, qual si

ſi tura bene, poi ſi mette in cantina; e ſi laſcia per quattro, o cinque ſettimane, e due volte almeno di caduna ſettimana avrete cura di agitare l'amola, acciò le noci ſi meſcolino coll'acquavite, e li comunichino il ſapore, indi paſſarete l'acquavite al filtro, poi la rimetterete nell'amole con una libbra, e mezza di zucchero chiarificato, due garofani, ed un baſtoncino di canella, ed alquanto di macis, e ſi laſcia tutto infuſione per tre ſettimane, indi di nuovo la paſſarete al filtro di panno, e quando ſarà ben chiara la riporrete ne' fiaſchi, che avrete cura di ben turare, quanto più tempo lo conſervarete, ſempre migliore diverrà.

Noci all' acquavite.

Prendete noci tenere, che non abbiano ancor formata la ſcorza dura, acconciatele ſino al bianco, e mettetele in acqua freſca, mettete dett' acqua in un bacino ſopra il fuoco, e quando ſarà ben calda metteteli dentro le noci, e laſciatele ſinchè l'acqua ſia per bollire, fate intanto ſcaldare altr' acqua, in cui metterete alquanto d'alume polverizzato, ed in eſſa mettete le noci, e fatele

bollire

bollire ſinchè pungendole con un ago, ed alzandole in aria eſſe ricadano da per ſe ſteſſe, ed allora mettetele in acqua di cedro, indi ad ogni tre libbre di noci fate chiarificare due libbre di zucchero, e fatelo cuocere *al petit liſsé*, fate ſgocciolare le noci, poi mettetele in un catino, e verſatele ſopra il zucchero mezzo caldo, e laſciatele così per un giorno, poi verſate il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere *al grand liſsé*, indi quando ſarà mezzo freddo rimettetelo ſopra le noci, e le laſcierete così per un' altro giorno, dopo farete ridurre il zucchero *al petit perlé*, e di nuovo lo verſarete ſopra le noci quando ſarà mezzo freddo, e laſcierete le noci ancor un altro giorno nel ſiroppo, poſcia fate ridurre il zucchero *al grand perlé*, poi metteteli dentro altrettanto d' acqua quanto è il zucchero, o ſia ſiroppo, ed anche le noci, e rimettete il ſiroppo con ogni coſa ſopra il fuoco, e lo farete fremere per tre, o quattro minuti, indi le metterete ne' vaſi avvertendo, che il liquore cuopra le noci.

Osservazioni sopra le albicocche, dette anche meliache.

Le prime albicocche, che si ebbero furono dall' Armenia portate a Roma, ed a' tempi di Plinio erano ancora rare assai; mai al presente sono così comuni, che quasi ogni giardino resta provvisto, ve ne ha di tre sorta, cioè di quelle primaticcie, che giungono a maturità circa il fine di Giugno, quelle ordinarie, che maturano circa la metà di Luglio, e quelle muschiate, che presso a poco si maturano nello stesso tempo, e si conosce la loro maturità dall' esser quelle di bel colore da una parte con la polpa gialla. Devono sciegliersi grosse, polpacciute, e che la polpa si stacchi facilmente dal nocciolo, quelle, che crescono in un aria libera hanno più sapore di quelle che crescono nelle spalliere, ma ordinariamente non sono così grosse, questo è un frutto più grato pel sapore, che utile alla sanità, il di lui uso moderato aguzza l' appetito, inumidisce, e rinfresca, ma l' uso smoderato riempie lo stomaco di ventosità, perchè facilmente si corrompe. Le albicocche accomodate col zucchero quanto

alla

alla ſanità meritano d' eſſer preferite, perchè la cottura, ed il zucchero affinano la flemma viſcoſa, che eſſe contengono. L' amandola chiuſa ne' noccioli delle albicocche preſa infuſione ſi crede eſſer propria per ſedare gli ardori della febbre, e per uccidere li vermini, e da dette amandole ſi trae un olio, che è proprio per addolcire le emorroidi, per la ſordità, e ſuſurro delle orecchie.

Albicocche confettate al liquido.

Pigliate albicocche preſſo che mature, levatele la pelle, fatele un' inciſione ſul capo, per farne uſcire il nocciolo ſpingendolo colla punta del coltello per la parte oppoſta dove è il gambo, dopo peſtatele, indi mettetele in acqua bollente, laſciatele bollire finchè premendole colle dita comincino a ſchiacciarſi, poi mettetele in acqua freſca, indi fatele ſgocciolare ſopra lo ſtaccio, intanto pigliate zucchero in peſo eguale alle albicocche chiarificato, e fatelo cuocere alla *grande plume*, indi mettetegli dentro le albicocche, e fatele dar due bolli, poi levatele dal fuoco laſciandole per dodici ore nel ſiroppo, acciò s' imbevano di zucchero, indi

 ſgoc-

ſgocciolatele, e rimettete il zucchero ſopra il fuoco, e fateli dare una ventina di bolli, e toltolo dal fuoco rimettetegli dentro le albicocche, e laſciatele ſino al giorno ſeguente, allora poi fatele dar ſette, od otto bolli, poi quando ſaranno quaſi fredde riponetele ne' vaſi.

Albicocche confettate al ſecco.

Abbiate albicocche quaſi mature pelatele con proprietà, e mettetele di mano in mano in acqua freſca, poi levatele il nocciolo, e confettatele come le precedenti, quando ſaranno confettate, e raffreddate nel zucchero fatele ſgocciolare ſopra una graticola, indi meſſe ſopra foglie di rame ſpargetegli ſopra da per tutto zucchero ſino con uno ſtaccio, poi fatele ſeccare nella ſtuffa, dopo le metterete in un ſtaccio rivolte colla parte inzuccherata in giù, e vi ſpargerete zucchero ſopra come prima, indi rimettetele nella ſtuffa, e laſciatele finchè ſiano bene, ed egualmente ſecche, e quando ſaranno fredde le riporrete in ſcatole guernite di carta bianca, e con pezzetti di carta tramezzo le albicocche, e le terrete in ſito ſecco, ed occorrendo, che diveniſſero umide biſogna mutarle

tarle la carta. Il meglio però sarà di confettare al secco quelle, che furono confettate al liquido, facendo nella maniera suddetta ogni volta, che ve ne abbisogna.

Albicocche confettate.

Pigliate albicocche, che non siano troppo mature, levatele la pelle, dividetele per mezzo, levatele il nocciolo, poi pesate le albicocche, indi mettete egual peso di zucchero in un bacino, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poi mettete le albicocche in questo zucchero, e fatele dar solamente un bollo, due ore dopo le rimetterete sopra il fuoco, e le farete bollire finchè non facciano più schiuma, allora levatele dal fuoco, e lasciatele nel siroppo per un giorno, poi destramente levatele colla mestola, e fatele sgocciolare, rimettete intanto il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre al *perlé*, mettete le albicocche in un catino, e versatele sopra il siroppo, e mettetele nella stuffa per un giorno., dopo di che le lascierete raffreddare, e poi le riporrete ne' vasi.

Albicocche in ſurtout.

Pigliate albicocche confettate al liquido, di quelle, che ſono intiere, fatele ſgocciolare, poi pigliate un' albicocca intiera, e tagliatela da una parte, acciò ſi apra per mezzo, ſenza però che le due parti ſi ſtacchino l' una dall' altra, e con eſſo involgetene un' altra intiera, in guiſa, che tra tutte due facciano la figura di una ſola, indi bagnatele deſtramente nel ſiroppo, poi mettetele a ſgocciolare ſopra foglie di rame, e ſpargetele ſopra collo ſtaccio zucchero fino da per tutto, poi fatele ſeccare nella ſtuffa, quando ſaranno ſecche le riporrete ſopra uno ſtaccio colla parte inzuccherata di ſotto, e ſpargerete ſopra zucchero come prima, indi di nuovo le farete ſeccare nella ſtuffa, e le conſervarete in una ſcatola guernita di carta bianca in un ſito ſecco.

Albicocche all' acquavite.

Pigliate delle albicocche di ſpalliera mezzo mature, mettetele in acqua bollente, e fatele fremere, avendo riguardo che non s' imbianchino di troppo, ma però comincino a ſchiacciarſi premendole

mendole colle dita, poi mettetele in acqua fresca, indi fatele sgocciolare nello staccio, e ad ogni libbra d' albicocche pigliate oncie nove di zucchero, fatelo chiarificare, e ridurre *al cassé*, indi mettetegli dentro un boccale d' acquavite, poscia le albicocche, e fatele dar tre, o quattro bolli coperti, indi levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare per due ore, in seguito mettetele sopra lo sgocciolatojo, e rimettete il siroppo sopra il fuoco, e fatele dare cinque, o sei bolli coperti, poi rimettetegli dentro le albicocche, e fatele dar due o tre bolli, e prima di levar le albicocche ad ogni cinque, o sei libbre vi metterete dentro una pinta d' acquavite, acciò si mescoli bene col zucchero, facendo in questa maniera si conserva la pelle del frutto, ed è il miglior metodo.

Albicocche all' oreilles.

Si prendono albicocche di spalliera senza macchie delle più belle, che comincino appena a maturare, si acconciano leggiermente, si passano all' acqua bollente, avvertendo, che non s' imbianchino di troppo, poi si rinfrescano cambiandole l' acqua, indi si piglia zuc-

chero in peso eguale a' frutti, si chiarifica, e se ne mette in disparte la terza parte per il giorno seguente, ed il restante si mette nel bacino colle albicocche ben sgocciolate, se gli fa dare tre, o quattro bolli coperti, poi si lasciano nel zucchero sino al giorno seguente, indi si sgocciolano, e si rimette il siroppo al fuoco aggiungendoli quello, che si era messo in disparte, si fa cuocere *al lisse*, poi vi si mettono dentro le albicocche per finirle, facendole bollire finchè il zucchero sia *al perlé*, indi si mettono ne' vasi per conservarle al liquido, e servirsene quanto fa bisogno, facendole allora sgocciolare sopra la graticola, ed indi seccare nella stuffa sopra uno staccio.

Conserva d' albicocche.

Pelate delle albicocche non del tutto mature, poi tagliatele in piccoli pezzi, indi mettetele sopra un piccolo fuoco, e fatele disseccare finchè siano ben cotte, e ridotte in pasta consistente, e ad ogni libbra di pasta fate cuocere tre libbre di zucchero *a la grande plume*, poi quando il zucchero sarà a mezzo freddo gli metterete dentro la pasta, ed incorpo-

ratela

ratela bene col zucchero agitandolo bene colla ſpatola, indi mettetela ne' modelli di carta, e quando ſarà fredda, e conſiſtente la taglierete in tavolette per il voſtro uſo.

Confetti d' albicocche.

Fate liquefare con acqua alquanto di gomma dragante per un giorno dopo, prendete la parte più conſiſtente, e mettetela in un mortajo con conſerva di albicocche, e zucchero in polvere, e meſcolate ben inſieme finchè ſia fatta una paſta maneggiabile, poi mettetela ſopra un foglio di carta appoggiata ſopra una tavola con zucchero sotto, e ſopra, e collo ſpianatojo diſtendetelo finchè ſia della ſpeſſezza d' uno ſcudo, ed allora ne tagliarete de' pezzi per farne pallottine della groſſezza d' un piſello, oppure ſe avete ferri da fraſtagliare in forma di cuori, ed altre ſimili galanterie, dopo le farete ſeccare nella ſtuffa, e le finirete come fu ſpiegato per li confetti di viole, ed altri.

Marmelata di albicocche alla borgheſe.

Pigliate albicocche non troppo mature, ſe ſono di quelle, che creſcono

all' aria libera, levatele la pelle, e se sono di spalliera lasciatela, cavatele il nocciolo, poi tagliatele minutamente, indi ad ogni libbra di albicocche prendete una libbra di zucchero, od almeno nove oncie, e pestando le albicocche mettetele sopra il zucchero a poco a poco, poi avrete un bacino, o caldaja sopra un fuoco, che sia ben chiaro, e dimenate bene la pasta con una mestola, acciò non s' attacchi al fondo, e quando comincierà a legarsi levatela dal fuoco per schiacciare bene ciò che non sarà ben disciolto con la spatola, o mestola, indi rimettetela al fuoco, e fatele dar qualche bollo finchè mettendo in essa un dito, ed appoggiandolo col pollice resteranno le dita unite con poca resistenza, ed allora la marmelata sarà fatta.

Marmelata di albicocche in altra maniera.

Mettete in un bacino la quantità, che volete di albicocche senza nocciolo, e tagliate in pezzi con peso eguale di zucchero in polvere, oppure mettete se così vi piace nove oncie di zucchero per caduna libbra di albicocche, fate

bollire

bollire ogni coſa inſieme finchè la paſta ſi leghi da ſe ſteſſa, allora levatela dal fuoco, e ſchiacciate bene le albicocche premendole colla meſtola contro il bacino, poi rimettetela al fuoco, e fatela bollire finchè abbia acquiſtata la dovuta conſiſtenza.

Compoſta di albicocche à la cloche.

Dividete per mezzo otto, o dieci albicocche quaſi mature, levatele il nocciolo, e mettetele ſopra un piatto in cui vi ſia zucchero fino con alquanto d' acqua, fatele bollire ſopra un piccolo fuoco finchè la parte di ſotto ſia quaſi cotta, e che vi rimanga poco ſiroppo, allora levatele dal fuoco, e ſpargetevi ſopra zucchero fino, indi mettetevi ſopra un coperchio di forno di campagna, o di un tegame, e ſopra mettetevi un fuoco convenevole, e fatele cuocere finchè le albicocche ſiano di bel colore, ed allora mettetele ne' vaſi da compoſta, queſta compoſta la potrete ſervire calda, o fredda come più v' aggradirà.

Sorbetto d' albicocche.

Pigliate una donzina d' albicocche ben mature, ſchiacciatele colla mano, mettetele indi in un boccale d' acqua, e laſciatele ivi per un' ora, o due, poſcia paſſatele per la ſtamigna premendole bene ſenza rivoltarle per trarne tutto il ſugo, in cui poi metterete mezza libbra di zucchero, e quando il zucchero ſarà fuſo metterete dett' acqua in una *ſorbettiera* per farla agghiacciare.

Siroppo d' albicocche.

Mettete in un bacino trenta albicocche ben mature con tre boccali d' acqua, fatele bollire a fuoco gagliardo finchè ſiano ridotte in paſta, poſcia mettetele in una ſtamigna con un catino ſotto per riceverne tutto ciò che paſſerà, indi mettete tutto detto ſugo in un filtro per tirarlo al chiaro, il che fatto, peſate il ſugo, e ad ogni libbra mettetevi ſei oncie di zucchero chiarificato, fate cuocere detto zucchero, e ſugo d' albicocche inſieme finchè ogni coſa ſia ridotta in ſiroppo, e quando ſarà a mezzo freddo verſatelo ne' debiti vaſi, e ve ne ſervirete ne' biſogni. Queſto ſiroppo

non

non si può conservare, che per breve tempo, e se volete farne per l' inverno mettere e due libbre di zucchero per cadun boccale di sugo, poi lo finirete nella stessa maniera.

Siroppo d' albicocche colle sue amandole.

Pelate albicocche ben mature, tagliatele in pezzi, rompete li noccioli per pelare le amandole, quale poi pestarete, e metterete colle albicocche, e ad ogni libbra di frutto farete cuocere una libbra e tre oncie di zucchero *al souflé*, qual giunto a tal cottura vi metterete dentro le albicocche colle amandole, e le farete cuocere finchè bagnando un dito nel siroppo, ed appoggiandolo contro l' altro nell' aprir le dita si formi un filo difficile a rompersi, il che è segno, che il siroppo è nel punto di sua perfetta cottura, ed allora bisogna passarlo alla stamigna per riceverne il siroppo, qual essendo mezzo freddo si mette ne' fiaschi, e se lo fate per conservare all' inverno metterete due libbre di zucchero per caduna libbra di frutto.

Siroppo d' albicocche alla graticchia.

Mettete ſopra un catino, una graticchia di vinco; prendete albicocche la quantità che vi pare, però ſieno ben mature, pelatele, levatele li noccioli, e rompeteli, levateli le amandole, pelatele, e peſtatele, e ad ogni libbra di frutto vi vuole una libbra, e mezza di zucchero, tagliatele in fette, ed aggiuſtatele ſopra la graticchia preparata ſopra il catino facendo uno ſtrato di albicocche con le amandole peſtate, ed uno ſtrato di zucchero fino in polvere, e ſeguite a fàr così ſino alla fine terminando per lo ſtrato di zucchero, poi coprite le albicocche con una tovaglia, e portate ogni coſa in cantina, e laſciatela ivi un giorno, dopo farete ſcaldare un boccale d' acqua, e quando ſarà per bollire mettetegli dentro ciò, che ſarà rimaſto ſopra la graticchia, e laſciatela per un quarto d' ora ſopra la cenere calda, avvertendo, che non bolla, poſcia paſſate dett' acqua in uno ſtaccio ſenza premere le albicocche, e paſſate anche il ſiroppo, che avete nel catino,

poi

poi unitelo coll' altro, e fatelo bollire finchè abbia l' istessa consistenza del precedente.

Ratafiat *d' albicocche*.

Pigliate cinquanta albicocche ben mature, tagliatele in pezzi, rompete li noccioli, e pelate le amandole, tagliatele in piccoli pezzi, mettete le albicocche in un bacino con una pinta di vino bianco fatele bollire finchè abbiano dato tutto il loro sugo a fuoco lento, fatele sgocciolare sopra uno staccio per trarne tutto il chiaro, poi mettete il sugo delle albicocche in un' amola con egual quantità d' acquavite, ed oncie tre di zucchero per caduna pinta di liquore, aggiungendoli le amandole delle albicocche con alquanto di canella, turate bene l' amola, e lasciate così infusione per quindici giorni, o tre settimane poscia passatelo al filtro, ed indi mettetelo in fiaschi, e turatelo bene.

Albicocche appianate.

Pigliate cento albicocche belle, e quasi mature, fategli un' incisione dalla parte del gambo per farle uscire il nocciolo

premendo colla punta d' un coltello per la parte opposta, rompete li noccioli, raccogliete le amandole intiere, quali spogliate subito della loro pelle terrete, a parte; mettete le albicocche in acqua bollente, acciò s' imbianchino finchè premendole colle dita si schiaccino, allora mettetele in acqua fresca; indi ad ogni libbra d' albicocche pigliate mezza libbra di zucchero, e fatelo cuocere *al petit lissé*, poi mettetegli dentro le albicocche, e fateli dar due bollori coperti, dopo averle schiumate mettetele in un catino, in cui le lascierete fino al giorno seguente, ed allora rimettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poscia in esso mettete le albicocche colle loro amandole, fatele dar un bollo, indi di nuovo mettetele nel catino col siroppo in cui lo lascierete fino al giorno seguente fatele sgocciolare, poscia mettete un' amandola in ciascuna albicocca, e collocatele per fianco sopra graticole, e fatele seccare alla stuffa, e quando saranno secche da una parte voltatele, acciò si secchino dall' altra, e si appiatiranno da per se stesse senza esser battute, e quando saranno abbastanza secche le conservarete in iscatole guernite di carta bianca in luogo secco.

Pasta

Pasta d' albicocche.

Pigliate albicocche mezzo mature, levatele la pelle, e nocciolo, indi prendete altrettanto di zucchero, e chiarificatelo, e fatelo cuocere alla *grande plume*, dopo aver fatto dar tre, o quattro bolli alle albicocche in acqua levatele di dentro, schiacciatele bene, e fatele passare alla stamigna, e disseccare al fuoco, poi mettetele nel zucchero, e con una spatola mescolatele bene, indi mettete detta pasta al fuoco, e sempre rivoltandola colla spatola fatela bollire quanto basti, cioè finchè si stacchi del tutto dalla spatola, allora mettetela così calda ne' modelli, e fatela seccare nella stuffa.

Pasta d' albicocche mature.

Mettete in un bacino albicocche ben mature, avendole prima tolta la pelle, ed il nocciolo, fatele seccare a mezzo sopra un fuoco mediocre, indi per caduna libbra d' albicocche prendete mezza libbra di zucchero, fatelo cuocere alla *grande plume*, poi mettetele dentro la pasta, e con una spatola stempratela bene nel zucchero, e quando si staccherà

cherà dalla ſpatola la metterete così calda ne' modelli, e la farete ſeccare alla ſtuffa.

Sorbetto di albicocche in frutti.

Prendete albicocche non affatto mature la quantità corriſpondente al voſtro biſogno levatele la pelle, ed il nocciolo, tagliatele in pezzi, e mettetele con egual peſo di zucchero in un bacino, e fatele cuocere a fuoco gagliardo ſempre rivoltandole colla ſpatola ſinchè ſiano ridotte in paſta, e quando eſſa comincierà a ligarſi levatela dal fuoco, e ſchiacciate le albicocche, che ancor non ſono disfatte, poſcia rimeſſe ſopra il fuoco fatele dare qualche bollo ſinchè bagnandovi dentro un dito, ed appoggiandovi contro il pollice reſtino le dita inſieme incollate, poi raffreddata che sarà la metterete in una *ſorbetticra* per farla agghiacciare, indi la travaglierete bene, e la metterete ne' modelli per fargli prendere la figura de' frutti naturali, involgete tutti li modelli in carta, e metteteli ad agghiacciare in ghiaccio peſtato ben minuto, e meſcolato con ſale, o ſalnitro; avrete cura, che il vaſo in cui le

mette-

metterete ſia pertugiato, acciò non ri-tenga l' acqua, e prima di ſervire gli darete il colore d' albicocche con gomma gutta, ed alquanto di cocciniglia, o carmino inſieme meſcolati, e con un pennelletto, acciò ſembrino naturali, come ſe foſſero allora raccolti.

Canelons *d' albicocche*.

Schiacciate colle mani venticinque albicocche ben mature, indi ſtempratele in una pinta d' acqua, e laſciatele così infuſione per due ore, poi paſſatele per la ſtamigna premendo fortemente, indi fate liquefare in detto ſugo una libbra di zucchero, meſcolate bene tutto inſieme, poi mettetele ad agghiacciare in una *ſorbettiera*, quando ſaranno agghiacciate travagliatele bene, poſcia mettetele ne' modelli *a canelons*, quali rimetterete nel ghiaccio, avendoli prima involti in carta, quando vorrete ſervire bagnerete detti modelli in acqua calda ſolamente per farli diſtaccare, e gli ajuterete ad uſcire battendovi ſopra colla palma della mano, e ſpingendoli così ſopra ad un piatto.

Sorbetto di fiori di gionchiglia.

Peſtate in un mortajo un pugno di fiori di gionchiglia ben minutamente, poi meſcolateli bene in una pinta d' acqua, e mezza libbra di zucchero, laſciateli infuſione per mezz' ora, indi paſſateli in una tovaglia, poi metteteli in una *ſorbettiera*, e fateli agghiacciare; come ſta ſcritto altrove.

Eſſenza di fiori gionchiglia.

Pigliate mezza libbra di fiori di gionchiglia ben mondate, ed una libbra, e mezza di zucchero fino in polvere, mettete in fondo di un fiaſco di gola larga quanto baſti per poter introdurvi la mano, e mettervi uno ſtrato di zucchero, poi uno ſtrato di fiori, continuando così finchè niente più vi reſti, indi turate il fiaſco con un turacciolo di ſughero, ed una pergamena bagnata, poi portate detto fiaſco in cantina, e laſciatelo un giorno, e mezzo, poſcia per altrettanto tempo lo laſcierete nella ſtuffa, dopo di che farete ſgocciolare li fiori in uno ſtaccio ſenza però premerli, ed il liquore, che riceverete lo conſervarete in un fiaſco, e vi ſervirà per dare il guſto di gionchiglia a ciò, che vi piacerà.

Fiori

Fiori di gionchiglia al zucchero.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero al *petit lissé*, e quando sarà mezzo freddo bagnerete in esso i fiori di gionchiglia col gambo uno ad uno, ed a misura, che li bagnate li metterete sopra uno staccio a sgocciolare alquanto; poi gli spargerete sopra zucchero ben fino, e ad uno ad uno vi soffiarete sopra, acciò non vi resti troppo zucchero, e gli anderete aggiustando sopra un altro staccio col gambo in sù, acciò li fiori restino aperti, e larghi, indi li farete seccare nella stuffa, e li conservarete in iscatole guarnite di carta in un sito secco.

Candito di gionchiglia.

Fate cuocere zucchero alla *plume*, poi mettetelo ne' modelli da candito, e quando sarà mezzo freddo mettetegli dentro fiori di gionchiglia belli, e ben mondati, avvertendo di metterli egualmente, e con una forchetta immergeteli leggiermente, poi sopra li modelli mettete graticole da candito con un peso di due libbre sopra, indi mettete li

mo-

modelli nella ſtuffa, ed apriteli quanto meno potrete, conſervate nella ſtuffa il fuoco eguale quanto più ſia poſſibile per un giorno, e ſarà fatto.

Fiori di gionchiglia in bianco.

Prendete fiori di gionchiglia, bagnateli in bianco d' uovo ben sbattuto, e ridotto in ſchiuma, poi ſubito involgeteli in zucchero fino, ed a miſura li collocarete ſopra un foglio di carta bianca diſteſa ſopra uno ſtaccio, che poi metterete nella ſtuffa per far ſeccare li fiori, quali conſervarete in iſcatole in ſito ſecco.

Conſerva di fiori di gionchiglia.

Peſtate in un mortajo tre oncie di fiori di gionchiglie minutamente, fate chiarificare, e ridurre alla *grande plume* due libbre di zucchero, e quando ſarà mezzo freddo metteteglі dentro li fiori, e meſcolateli bene col zucchero travagliandoli con una ſpatola, indi metteteli ne' modelli di carta, e quando ſarà del tutto raffreddata la conſerva, la taglierete in tavolette, e la conſervarete per il voſtro uſo.

Conſerva

Conserva di fiori di rose.

Si fa conserva di rose di due colori, cioè l' una di rose rosse, l' altra di rose bianche, la sola differenza, che tra esse passa si è, che per la conserva di rose rosse si mette alquanto di cocciniglia nel zucchero per aumentare il color rosso, e per la conserva di rose bianche si mette alquanto di sugo di limone per renderla più bianca, ora qualunque di esse vogliate fare, farete cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e nel levarlo dal fuoco con la spatola si dimena alquanto, poi vi si mette una mezz'-oncia di foglie di rose stritolate finamente, dopo averle ben mescolate col zucchero si versa la conserva in modello di carta, e quando sarà del tutto fredda, si taglia in tavolette, e si usa a beneplacito.

Acqua di fiori di rose.

Appena raccolte le rose pigliatene le sole foglie, e mettetele in un vaso con una pinta d' acqua tepida per caduna libbra di foglie, indi coprite bene il vaso, e lasciatele infusione fino al giorno seguente, poi distillate il tutto al lambicco.

Ratafiat *di fiori di rose.*

Mettete in un' amola mezza libbra di rose in una pinta d' acqua tepida, e lasciatele infusione per due giorni esposte al sole, poi passate dett' acqua per uno staccio ben fino, ed unite a dett' acqua altrettanta acquavite, e ad ogni due pinte di detto liquore, mettetegli una libbra di zucchero chiarificato, con un ottavo di canella, ed altrettanto di coriandoli, turate bene l' amola esponetela al sole, e lasciatela ivi per cinque, o sei giorni, poi passate il *ratafiat* al filtro finchè sia ben chiaro.

Essenza di fiori di rose.

Nel fondo di un grosso fiasco di vetro, che abbia la gola larga vi metterete uno strato di foglie di rose, indi sopra metterete un altro strato di zucchero fino, e così seguirete a fare sin al fine con ciò, che l' ultimo strato sia di zucchero, (per oncie sei di rose vi vuole una libbra e mezza di zucchero) poi turate bene il fiasco con un turaciolo di sughero, e carta pecora bagnata, indi esponete il fiasco al sole, e lasciatelo

tre

ſtre giorni; poi quando il zucchero ſarà ben fuſo paſſerete l' eſſenza delle roſe in uno ſtaccio ſenza premer le roſe, poſcia la conſervarete in un fiaſco ben turato; eſſa vi ſervirà per dar il guſto di roſe a ciò, che meglio ſtimarete.

Fiori di roſe al ghiaccio.

Pigliate eſſenza di roſe come la precedente, meſcolatela con acqua, e zucchero, e ſe ſiete nella ſtagione di detti fiori, ne pigliarete due groſſi pizzichi, che peſtarete ben fini, poi ſtemprateli in una pinta d'acqua, e vi metterete mezza libbra di zucchero, indi li laſcierete infuſione per mezz'ora, dopo di che paſſerete il tutto allo ſtaccio, e lo metterete in una *ſorbettiera*, e lo farete agghiacciare.

Sorbetto di garofani.

Mettete in un mortajo un piccolo pugno di foglie di fiori di garofano, peſtatele ben fine, poi ſtempratele in una pinta d'acqua, mettetele mezza libbra di zucchero, e quando ſarà fuſo sbatterete l' acqua verſandola tre o quattro volte da un vaſo all' altro, indi

la passerete per un setaccio fino, e la metterete nella *sorbettiera* ad agghiacciare.

Sorbetto di agresto.

Pestate una libbra d' agresto per trarne il sugo, che passerete in uno staccio ben fino, poi mettetelo con una libbra di zucchero in un boccale e mezzo d' acqua, quando il zucchero sarà fuso passate ogni cosa al filtro, e fatela indi agghiacciare nella *sorbettiera*.

Sorbetto di pomo granato.

Scegliete pomi granati, che abbiano li grani ben rossi, e se sono ben grossi ne pigliarete solo tre, a' quali levarete esattamente li grani, che pestarete in un mortajo, indi li metterete in un vaso con una pinta d' acqua, ed oncie nove di zucchero, lasciateli infusione per un quarto d' ora, poi sbattete l' acqua versandola tre, o quattro volte da un vaso all' altro, poi passate l' acqua per uno staccio fino, e fatela indi agghiacciare in una *sorbettiera*.

Sorbetto di cedro.

Premete il ſugo di ſei cedri in un boccale e mezzo d' acqua, mettete di più la ſuperficie della ſcorza tagliata in zeſt, ed oncie nove di zucchero in dett' acqua, e laſciate infuſione per un' ora, o più, poi paſſate l' acqua per lo ſtaccio fino, e fatela agghiacciare nella *ſorbettiera*. Queſta compoſizione quando ſi beve liquida, ſenza farla aghiacciare ſi chiama limonea.

Sorbetto di melarancio.

Pigliate otto groſſi melaranci, che abbino molto ſugo (ſe ſono piccoli ne pigliarete di più a proporzione di loro groſſezza), e premetene il ſugo in una pinta d' acqua; mettetegli anche qualche zeſt della ſcorza con una libbra e mezza di zucchero, laſciatelo infuſione un' ora, poi paſſatelo per lo ſtaccio fino, indi mettetelo nella *ſorbettiera* ad agghiacciare.

Sorbetto di melaranci dolci.

Mettete in una pinta d' acqua il ſugo di ſei melaranci, ed anche li zeſti della

loro pelle ben ſottili con oncie nove di zucchero, laſciate tutto infuſione per lo ſpazio d' un' ora, poi paſſatelo per lo ſtaccio fino, e fatelo agghiacciare nella *ſorbettiera*.

Sorbetto di caffè.

Fate dar due, o tre bolli ad oncie ſei di caffè in un boccale d' acqua, e quando ſarà ripoſato, ed al chiaro aggiungetegli un boccale e mezzo di fior di latte, e nove oncie di zucchero, fatelo bollire finchè ſia conſumato un terzo ſempre agitando, ed allora levatelo dal fuoco, e mettetelo in un catino, dove reſterà finchè vogliate farlo agghiacciare.

Sorbetto di canella.

Mettete per un' ora un' oncia di canella infuſione in una pinta d' acqua tepida, poi fatele dar un bollo, indi tolta dal fuoco mettetela in un vaſo ben coperto con nove oncie di zucchero, e collocate il vaſo ſopra le ceneri calde, dove ſtarà per un' ora, dopo di che paſſerete dett' acqua al filtro, indi meſſa nella *ſorbettiera* la farete agghiacciare.

Sorbetto di coriandoli.

Peſtate un piccol pugno di coriandoli, e metteteli infuſione in una pinta d'acqua calda, e laſciateli finchè l'acqua ſia quaſi fredda, allora aggiungetegli ſei oncie di zucchero, agitate bene l'acqua, e zucchero, indi paſſatela in uno ſtaccio ben fino, poi mettetela nella *ſorbettiera* ad agghiacciare.

Schiuma di fior di latte.

Mettete a fondere in una pinta di fior di latte ſei oncie di zucchero, ed un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, tre goccie d' acqua di cedrato, o di bergamotto, indi sbattete il fior di latte, ed a miſura, che fa ſchiuma, con una meſtola raccoglietela, e mettetela ſopra uno ſtaccio, e ſe non faceſſe ſchiuma, per ajutarlo mettetegli dentro qualche bianco d' uova, e quando avrete raccolta tutta la ſchiuma, ſe non vi batta, prenderete il fior di latte, che è paſſato ſotto lo ſtaccio, e di nuovo lo sbatterete, e raccoglierete la ſchiuma, che metterete coll' altra ſopra lo ſtaccio. Ordinariamente le ſchiume ſi mettono

in bicchieri grandi fatti a bella posta, e si collocano in una cantinetta di latta fatta a bella posta, in cui si suol praticare una graticola della forma conveniente per contener li bicchieri, e vi si mette sotto del ghiaccio ben pesto con sale comune, o nitro; e se ne mette ancora sopra il coperchio della cantinetta, qual deve esser fatto a guisa d' un coperchio di forno da campagna, e deve in detto coperchio esservi una grondaja, per cui scoli l' acqua, e detta precauzione usasi per conservar le schiume fresche, e può tardarsi due, o tre ore prima di servirle.

Schiuma di cioccolato.

Fate stemprare sei oncie di cioccolato in un buon bicchiere d' acqua sopra un fuoco lento, rivoltandolo con una spatola, quando sarà ben sciolto, e ridotto come pappa, levatelo dal fuoco, ed aggiungeteli sei rossi d' uova fresche, e mescolateli bene, poi mettete il cioccolato, ed uova in una pinta di fior di latte, che avrete in un catino, e mescolate ben insieme, indi metteteli sei oncie di zucchero, e quando il zucchero sarà fuso, ed il fior di latte raffreddato

dato finirete la ſchiuma nella ſteſſa maniera delle precedenti.

Shiuma di caffè.

Fate del caffè ſecondo il coſtume mettendone ſei oncie in un boccale d'acqua, laſciatelo ripoſare almeno un' ora prima di tirarlo al chiaro, poi mettetegli ſei roſſi d' uova freſchi, e meſcolateli bene ſenza rimettere il caffè al fuoco, indi aggiungetegli un boccale e mezzo di fior di latte, ed una libbra di zucchero, meſcolate bene il tutto inſieme, e quando il zucchero ſarà fuſo finirete la ſchiuma come le precedenti.

Perſici in frutti al ghiaccio.

Pigliate perſici di buona qualità, preſſo che maturi, levateli la pelle, ed il nocciolo, tagliateli ſottilmente il più, che potete, indi metteteli in un bacino con ugual peſo di zucchero in polvere, e fateli bollire con fuoco chiaro rivoltandoli ſempre con la meſtola finchè ſieno ridotti in paſta, e toſtochè comincieranno a legarſi levateli dal fuoco, e ſchiacciate quello, che non ſarà ancor disfatto, poſcia rimetteteli al fuoco, e fateli

cuocer ſinchè bagnandovi dentro il dito indice, e quello appoggiato contro il pollice vi reſti come incollato aſſieme, allora levateli dal fuoco, e quando ſaranno freddi verſateli ne' modeli da ghiaccio, e metteteli ad aghiacciare, poi quando la paſta ſarà rappreſa la travaglierete, quindi la metterere in modelli di perſici, quali eſſendo pieni involgerete in carta, e rimetterete ad agghiacciare in un vaſo, che non ritenga l' acqua, e quando verrete ſervirli toltili da' modelli con un pennello li darete il color di perſico naturale, che terrete preparato fatto con gomma gutta, e carminio, o cocciniglia invece del carminio, ſe di queſto non avete.

Pera in frutti ghiacciati.

Fete imbiancare pera con la loro pelle ſinchè ſi ſchiaccino premendole colle dita, allora metteteli in acqua freſca, poi levatele la pelle, e paſſate la polpa per la ſtamigna premendola fortemente con la ſpatola; indi mettete detta paſta in un bacino, e fatela diſſeccare al fuoco, poſcia pigliate zucchero peſo eguale alla paſta, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poi in eſſo mettete la detta paſta,

e mescolatelà bene con il zucchero; quando essa sarà ben incorporata col zucchero mettetela in modelli di ghiaccio, e fatela agghiacciare, indi travagliatela bene, e mettetela in modelli di piombo di figura delle pera, quali involti in carta metterete ad agghiacciare nella stessa maniera de' persici, e per il colore si usa cocciniglia, e con un pennello si procura d' imitare la parte della pera naturale, che sta rivolta verso il sole, ed al rimanente si da il color verde come quello, che è spiegato alle figure delle pastiglie, e si procura di addolcire questi due colori di maniera, che possano imitare le pera naturali.

Melarancie, bergamotti, e cedrati in frutti al ghiaccio.

Qualunque sia di questi frutti, quello di cui vogliate servirvi dovete vuotarli, senza rovesciarli, poi mettergli in acqua bollente ad imbiancare, finchè si schiaccino colle dita premendoli, allora mettételi in acqua fresca, poi sgocciolateli, indi pestateli in un mortajo ben finamente, e passateli per uno staccio ben fino, poscia pigliate peso eguale di zucchero, e fatelo cuocere alla *grande plume*,

poi mettetegli dentro la pasta, ed incorporatela bene col zucchero sempre rivoltandola, il che fatto mettetela in modelli da ghiaccio, e fatela agghiacciare, poi travagliatela bene, indi mettetela in modelli di piombo di figura conveniente a' frutti che adoperate, involgete li modelli in carta, e metteteli ad agghiacciare nella stessa maniera de' persici, e quando vorrete servirli li darete un colore, che imiti il naturale; per il cedrato, melarancio, e cedro si piglia gomma gutta, e si frega sopra un piatto, in cui vi sia alquanto d' acqua calda finchè l' acqua sia carica di colore, e per le bergamotte si mescola colla gomma alquanto di color verde, perchè le bergamotte sono sempre di color più verdeggiante.

Marroni in frutti ghiacciati.

Fate arrostire de' marroni fra due tegami avendoli prima tolta la prima pelle, quando saranno ben cotti, e teneri levateli la seconda pelle, e fateli passare per la stamigna, metteteli zucchero quanto basti, poi mettete detta pasta in una *sorbettiera* per farla agghiacciare, quando sarà agghiacciata travagliatela, indi mettetela

tela in modelli di piombo di figura simile a' marroni, quali involti in carta metterete ad agghiacciare in un vaso, che non ritenga l' acqua, ed ivi li lascierete sino al momento in cui dovete servirli.

Uova ghiacciate.

Pigliate sei uova fatele cuocere dure, pigliatene il rosso, e conservatelo intiero, poi pigliate sei altre uova fresche, e rompetele giusto per mezzo con diligenza, e conservate li gusci intieri, per poterli riaggiustare insieme come se fossero intieri, per il che conviene segnarli, mettete il bianco di sei uova fresche in un quartino di fior di latte, sbattetele bene, indi fatele cuocere lentamente in un piatto come se fossero uova *al miroir* senza, che abbian colore di sopra, quando saranno cotte passatele per uno staccio come una pasta, lasciatele raffreddare, e mettetele del zucchero in polvere, e fatele agghiacciare come le altre, e quando saranno aghiacciate, e che le avrete ben travagliate empite li gusci conservati di detta pasta, mettendovi nel mezzo un rosso d' uova, e riunite li gusci l' un contro l' altro involgete cadun uovo in carta bianca, e mettetele

in un vaſo di latta con ghiaccio come è ſtato detto de' perſici ghiacciati, e laſciatele ivi ſinchè dobbiate ſervirli, queſte uova ſono proprie dell' officio di cucina, ciò non oſtante ſi poſſono ſervire tra' frutti

Formaggio al fior di latte ghiacciato.

Pigliate una pinta di fior di latte, e fateli dar due bolli, poſcia levatelo dal fuoco, ſtemprate quattro roſſi d' uovo, dopo averli levato il bianco metteteli nel fior di latte, e meſcolateli bene inſieme; pigliate un cedro freſco, gratuggiatelo, e meſcolatelo con mezza libbra di zucchero, e mettetelo nel fior di latte, a cui di nuovo farete dar cinque, o ſei bolli ſempre rivoltandolo, mettetegli anche un cucchiajo d' acqua di fiori di melarancio, alquanto di conſerva di detti fiori di melarancio, e mezza donzina di amandole dolci peſte, indi paſſate il fior di latte allo ſtaccio, dopo mettetelo nella *ſorbettiera* per farlo agghiacciare, quando ſarà rappreſo lo travaglierete come gli altri ghiacci, poi levatelo dalla *ſorbettiera* lo metterete in un modello ſimile ad un formaggio, qual

do-

dovete di nuovo metter nel ghiaccio per ſoſtenerlo ſinchè ſiate in pronto per ſervire, terrete intanto preparata acqua calda in una caldaja per ſommergerl. dentro il detto modello ſino all' altezza del formaggio, affinchè egli ſi ſtacchi dal modello, indi applicato ſopra il modello un piatto, e girato da ſotto in ſu il modello verſarete il formaggio in eſſo piatto, e ſervirete.

Formaggio, e butirro al ghiaccio.

Fate bollire una pinta di fior di latte, e quando avrà dato un bollo metteteli dentro mezza libbra di zucchero, e la ſcorza d' un cedro gratuggiato, poi fateli dar ancor due bolli, indi pigliate dieciotto, o venti roſſi d' uova, e ſtemprateli nel fior di latte; e rimettete il detto fior di latte ſopra il fuoco per far rapprendere le uova, e levandolo dal fuoco vi metterete dentro un cucchiajo d' acqua di fior di melarâncio, poſcia paſſerete il fior di latte allo ſtaccio chiaro, indi lo metterete nella *ſorbettiera*, o lo farete agghiacciare, quando ſarà appreſo lo travaglierete come gli altri ghiacci, e ſe volete farne un formaggio mettetelo in un modello da for-

maggio,

maggio, qual poi finirete come il precedente, e se volete farne butirro rimetterete la *sorbettiera* al ghiaccio persino, che vogliate servire, ed allora voi levarete il ghiaccio con un cucchiajo nella stessa maniera, con che si leva il butirro fresco, e lo servirete sopra piatti mettendovi dell' acqua agghiacciata.

Formaggio alla cioccolata ghiacciato.

Pigliate mezza libbra di buon cioccolato, mettetevi un quartino d' acqua per farlo fondere al fuoco, sempre agitandolo con una spatola, quando sarà ben fuso, e ridotto come una pappa leggiera stemprate in esso sei rossi d' uova; indi fate dar un bollo ad una pinta di fior di latte, e mettetegli dentro mezza libbra di zucchero, poi versate il fior di latte nel bacino in cui è il cioccolato, e mescolateli ben insieme sopra il fuoco, quando l' uova saranno rapprese mettete il fior di latte in una *sorbettiera* per farlo agghiacciare, poscia travagliatelo con un bastoncino, indi mettetelo in un modello da formaggio, e rimettetelo al ghiaccio, e lo finirete come quello del fior di latte.

Formaggio

Formaggio di caffè al ghiaccio.

Fate del caffè ſecondo il coſtume, mettendo ſei oncie di caffè per ogni boccale d' acqua, quando ſarà ripoſato, e ridotto al chiaro pigliate una pinta di fior di latte, e fateli dar un bollo, poſcia metteteli dentro circa una libbra di zucchero, ed il detto caffè che avete ridotto al chiaro fateli dar cinque, o ſei bolli ſempre agitandolo, poi mettete il fior di latte nella *ſorbettiera* ad agghiacciare, poſcia finirete il formaggio come quello al fior di latte.

Formaggio di piſtacchi ghiacciato.

Fate ſcaldare acqua, ed in eſſa mettete ſei oncie di piſtacchi, indi peſtateli ben fini, paſſateli poi per la ſtamigna più volte, meſcolateli con una pinta di fior di latte a cui avrete fatto dar un bollo, e le farete dar ancora tre, o quattro bolli ſempre agitandoli, poſcia vi metterete mezza libbra di zucchero, ed un cucchiajo d' acqua di fiori di melarancio, poi metterete il fior di latte in una *ſorbettiera* per farlo agghiacciare, e finirete detto formaggio come quello al fior di latte.

Formaggio a la choisy.

Fate date un bollo a tre boccali di fior di latte, dopo metteteli dentro mezza libbra di zucchero, e li zesti di un mezzo cedro; indi rimettetelo al fuoco, e fatelo bollire sempre agitandolo fino alla consumazione della terza parte, dopo vi metterete dentro quattro rossi d' uova stemprate con alquanto di fior di latte, poscia lo rimetterete sopra il fuoco per far rapprender le uova, (avvertendo, che non bolla) sempre rivoltando finchè comincierà a condenzarsi, ed allora lo levarete dal fuoco, quando poi sarà mezzo freddo li mescolarete insieme cinque, o sei cucchiaj di marmelata di qualunque sorta sia di vostro gusto, passate indi il tutto per uno staccio chiaro, e mettetelo in una *sorbettiera* ad agghiacciare, dopo travagliatelo, e mettetelo nel modello da formaggio, in cui lo rimetterete ad agghiacciare finchè siate per servire, ed allora lo staccherete dal modello nella stessa maniera de' precedenti.

Canelons *al fior di latte ghiacciato.*

Se volete far sei *canelons*, bisogna empirne quattro di fior di latte, voi mette-

metterete il fior di latte in un bacino, e gli farete dar due bolli, dopo li metterete dentro una libbra di zucchero, e due cucchiaj di fior di melarancio, la ſcorza d' un cedro freſco raſpata, laſciate così infuſione per mezz' ora, indi paſſate il fior di latte allo ſtaccio, e mettetelo nella *ſorbettiera* ad agghiacciare, quando ſarà rappreſo lo travaglierete bene, poi lo metterete ne' modelli da *canelons*, quali involti di carta li rimetterete nel ghiaccio preparato, avendo riguardo, che il vaſo in cui li mettete ſia forato, acciò non ritenga l' acqua, quando vorrete ſervirli ſommergerete li modelli nell' acqua calda per farli diſtaccare, e gli ajuterete ad uſcire battendo colla palma della mano ſopra un capo del modello preſentandoli ſul piatto ſopra cui verſargli, ed aggiuſtar li vorrete.

Biſcottini al fior di melarancio.

Pigliate due pizzichi di fiori di melarancio *pralinées*, ſtritolateli ben fini; mettetegli in un catino con tre oncie di zucchero fino, un' oncia e mezza di farina, e tre roſſi d' uova, sbattete tutto inſieme; poi aggiungetegli il bianco di quattro uova sbattute, e meſcolate aſſieme,

diſten-

diſtendete la paſta ſopra fogli di carta bianca; ſpargetegli ſopra zucchero fino, e fateli cuocere in un forno a lento calore; quando ſaranno cotti li metterete in uno ſtaccio, dopo averli levata la carta, li farete ſeccare nella ſtuffa. Li biſcottini di cedro ſi fanno nella ſteſſa maniera, colla ſola differenza, che in vece de' fiori di melarancio vi ſervirete di cedro verde gratuggiato.

Marzapani al cedro.

Fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in eſſo mettetegli dentro mezza libbra di farina, e con una ſpatola meſcolategliela bene inſieme in maniera, che non vi reſti alcun grumo, poi aggiungetegli il bianco di tre uova, e la ſcorza gratuggiata di un mezzo cedro, e di nuovo colla ſpatola meſcolate bene tutte le dette coſe; indi mettete queſta paſta ſopra una tavola, impolverate la paſta ſotto, e ſopra con farina, poi pigliate piccoli pezzi di detta paſta, e formatene marzapani della groſſezza, e figura che volete, come ſarebbe in forma di amandole, di nocciuole, o d' olivi, e metteteli ſopra foglie di rame, fateli cuocere in un forno

con

con calore moderato, quando ſaranno di color biondo dorato li cavarete dal forno, e li conſervarete nella ſtuffa ſinchè dobbiate ſervirli.

Biſcottini a la choiſy.

Fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, dopo mettetelo in un mortajo con mezza libbra di fior di farina, un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, due uova freſche, e peſtate tutte le dette coſe inſieme per farne una paſta maneggiabile, dopo mettetela ſopra una tavola impolverata di farina meſcolata con alquanto di zucchero fino, poi tagliatela in piccoli pezzi eguali della groſſezza d' un olivo, e rotolateli fra le mani, e con farina meſcolata aſſieme ad un terzo di zucchero, indi ſchiacciateli alquanto, e ad uno ad uno metteteli ſopra foglie di rame, e fateli cuocere in un forno con moderato calore.

Giambellette al fior di melarancio.

Mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con due cucchiaj d'acquavite, ed altri due d' acqua di fior di melaran-

cio;

cio; mettete il zucchero al fuoco ſolamente per farlo fondere, dopo metteteli dentro nove oncie di fior di farina, e due uova intiere, cioè il roſſo, ed il bianco, impaſtate tutto inſieme, e formatene una paſta maneggiabile, poi tagliatela in filetti, che rotòlarete un poco colle mani per farne anelli, od altre coſe formate in cifra; mettete al fuoco un vaſo alquanto cavo con acqua, e quando l' acqua ſarà per bollire mettetegli dentro le giambellette, e con una meſtola agitate l' acqua per eccitare le giambellette che ſono in fondo del vaſo a riaſcender ſopra l' acqua, e di mano in mano, che vengono ſopra cavatele colla meſtola, e fatele ſgocciolare, indi cuocere in un forno con calor moderato; quando ſaranno di bel colore levatele dal forno, e con una penna bagnata in bianco d' uova, che gli paſſerete ſopra per ghiacciarle; poi rimettetele nel forno ſolamente per far ſeccare il ghiaccio.

Marzapani liquidi.

Sbattete il bianco di ſei uova freſche finchè ſia ben in ſchiuma, poi mettetegli dentro cedro verde grattuggiato ben fino,

fino, cinque cucchiaj di zucchero in polvere, meſcolate il zucchero col bianco d' uova dandoli qualche colpo collo sbattitore, poi con un cucchiajo da bocca pigliatene, e formate li marzapani della groſſezza d' un marrone, ed eguali il più che potrete, indi li metterete ſopra fogli di carta bianca con qualche diſtanza tra l' uno, e l' altro, e con un vaſo da zucchero ſpargeteli ſopra zucchero fino, e copriteli col coperchio d' un forno da campagna, con un poco di fuoco ſopra, e fateli cuocere dolcemente ſinchè ſiano di colore dorato, poi levateli la carta, e mettetene due l' uno contra l' altro con qualche piccolo frutto confettato tra l' uno, e l' altro come ſarebbe una ciriegia, un acino d' agreſto, ed una mora di rovo, o ciò, che meglio ſtimarete; poi conſervateli nella ſtuffa ſinchè dobbiate ſervirli.

Marzapani groſſi ſecchi.

Sbattete il bianco di otto uova ſinchè ſia del tutto ridotto in ſchiuma, poi metteteglì dentro cedro verde gratuggiato, ed otto cucchiaj di zucchero in polvere; poi formatene un groſſo marzapane rotondo, o di figura ovale, od

a guisa di rocca, ed aggiustateli sopra un foglio di carta bianca, indi ghiacciatene tutta la parte superiore con zucchero fino, poscia mettete il foglio di carta su cui sono li marzapani sopra una foglia di rame, e fateli cuocere in un forno a lento calore; poi quando sarà di un bel colore dorato cavateli dal forno, levateli la carta, e finite di farli seccare nella stuffa. Se così vi piacesse potreste mettergli marmelata di fior di melarancio, o gelatina d' uvaspina, o marmelata d' albicocche.

Cialde al butirro.

Stemprate in un catino due uova fresche con tre oncie di farina, tre oncie di zucchero in polvere, alquanto di butirro fuso in un poco di latte, un poco d' acqua di fior di melaranci, un pizzico di scorza di cedro verde gratuggiato ben fino, sbattete tutto insieme finchè la pasta sia del tutto senza grumi, che sia nè troppo tenera, nè troppo spessa, e che fili versandola col cucchiajo, indi fate cuocere le cialde nella stessa maniera di quelle al fior di latte.

Cialdoni al fior di melarancio.

Fate bollire per qualche momento alquanto di butirro in un quartino d'acqua, indi tolto il butirro dal fuoco mettetegli dentro un cucchiajo d' acqua di fior di melaranci, poi mettete in un catino mezza libbra di farina, tre oncie di zucchero, ed un uovo intiero, cioè il bianco, ed il rosso, indi metteteli a poco a poco l' acqua in cui v' è il butirro fuso, e stemprate ogni cosa insieme finchè abbiate una pasta nè troppo tenera, nè troppo dura, e che fili versandola col cucchiajo; poi fate cuocer li cialdoni nella stessa maniera delle cialde al fior di latte, colla sola differenza, che levandoli dal modello li rotolarete subito mentre sono caldi. Voi potete fare cialdoni d' un sapore più delicato colle stesse composizioni, che sono state insegnate per le cialde.

Per far pani di Santa Genevieffa.

Pigliate sei uova, e sbattete il bianco, come per far li biscottini al cucchiajo, poi stemprate li rossi con un quartuccio di farina, un poco di fior di latte, e mezza libbra di zucchero in polvere, poscia

poſcia mettetegli i bianchi d' uova sbattuti, e meſcolate bene tutto inſieme per far una paſta ben ligata, e vi potete mettere un poco d' acqua di fior di melaranci: queſta è la maniera di comporre li pani di Santa Genevieffa, ora non ſi tratta d' altro, che d' aver il ferro a tal uſo per farli cuocere come ſi fa a' caneſtrelli.

Paſta alla Spagnuola.

Mettete ſopra una tavola mezzo quartuccio di farina, fategli un buco nel mezzo per mettergli quattro uova freſche, un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, un bicchiere di vino di Spagna, alquanto di butirro, impaſtate tutto inſieme, e formatene una paſta, che taglierete in quella guiſa, che più vi piace per formarne de' trifogli, de' fiori di giglio, od altri diſegni, quando ſono mezzo cotti voi li trarrete fuori, e ne ricoprirete la parte ſuperiore con zucchero cotto *a la grande plume*; poi li rimetterete nel forno per farli finire di cuocere, ed agghiacciare a dovere.

Pasta alla Baviera.

Sbattete il bianco di otto uova, indi mettetegli in un bacino con mezza libbra di zucchero fino, e mescolateli bene insieme con una spatola, poi fate disseccare sopra un piccolo fuoco continuando a rivoltar sempre con una spatola la detta composizione, indi levatela dal fuoco, e mettetevi qualche goccia d' acqua di fior di melaranci, poscia mettete pezzi di detta pasta grossi quanto una noce sopra foglj di carta bianca, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno freddi levateli la carta.

Confetti di nompareille.

Si pesta semenza di selleri dopo averla fatta seccare nella stuffa, poi si passa in uno staccio fino, indi si mette in un bacino grande da provisione con zucchero *al lissè*, e se le danno più mani come alli *confetti*, finchè si vede che hanno raccolto il zucchero; poi prima di finirle, se gli dà il colore determinato od il colore, che usar si suole nell' uffizio, poi le conservarete in luogo secco.

INDICE

DI QUANTO CONTIENE IL PRESENTE LIBRO

all'

Cara-

cometa

Mi-

Sor-

Erbaruola vaſo di vetro con bocca larga, e alcune volte nel corſo del libro detto *Amola con bocca larga.*

TORINO

Nella Stamperia d'IGNAZIO SOFFIETTI

Con licenza de' Superiori.

AVVISO

DELL' AUTORE

L'Aver il Pubblico aggradito il libro del *Cuoco Piemontese*, che alcuni anni sono diedi alle Stampe, mi servì di stimolo a prepararne un altro per instruzione de' *Confetturieri*, onde spero, che questo sarà pur anche per riceverne un grato incontro, e compatito nello stesso tempo, se non è ridotto a quella perfezione, che avrei desiderato, per non aver io quelle cognizioni necessarie a dare instruzioni ad altri: e siccome in nostra lingua Italiana non si ritrova alcun libro, che tratti di Confettura, così oltre a quelle cose, che sono state da me praticate, ed altre, che mi sono state trasmesse da' miei amici, ne ho anche proccurate alcune cavate dal Francese, onde questo servirà d'incominciamento ad altri per ridurre il presente libro alla perfezione, per istruzione, e comodo di tutti quelli di tale arte, ed anche per quelle persone cittadine, che si dilettano di far tali lavori. Vivete felici.